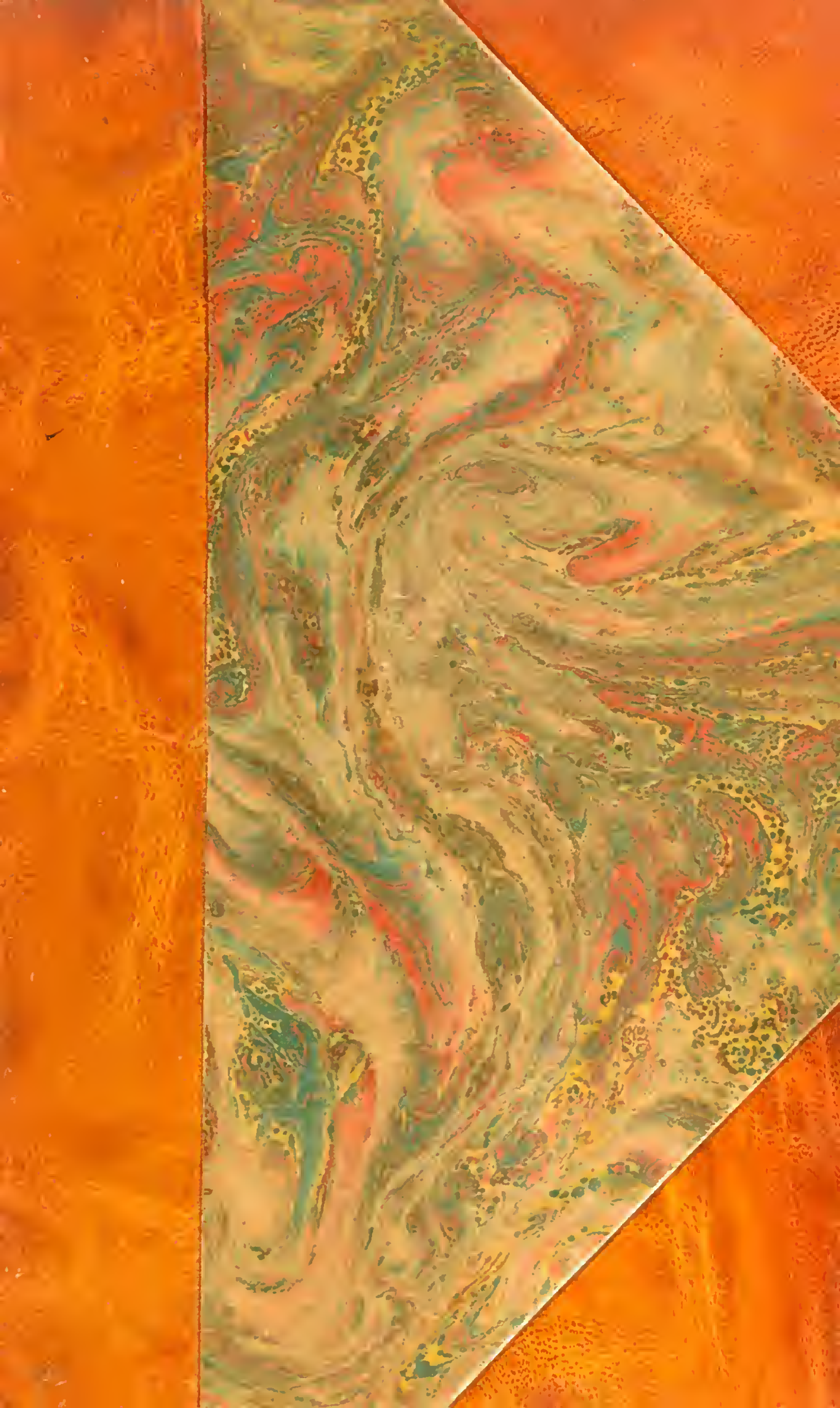
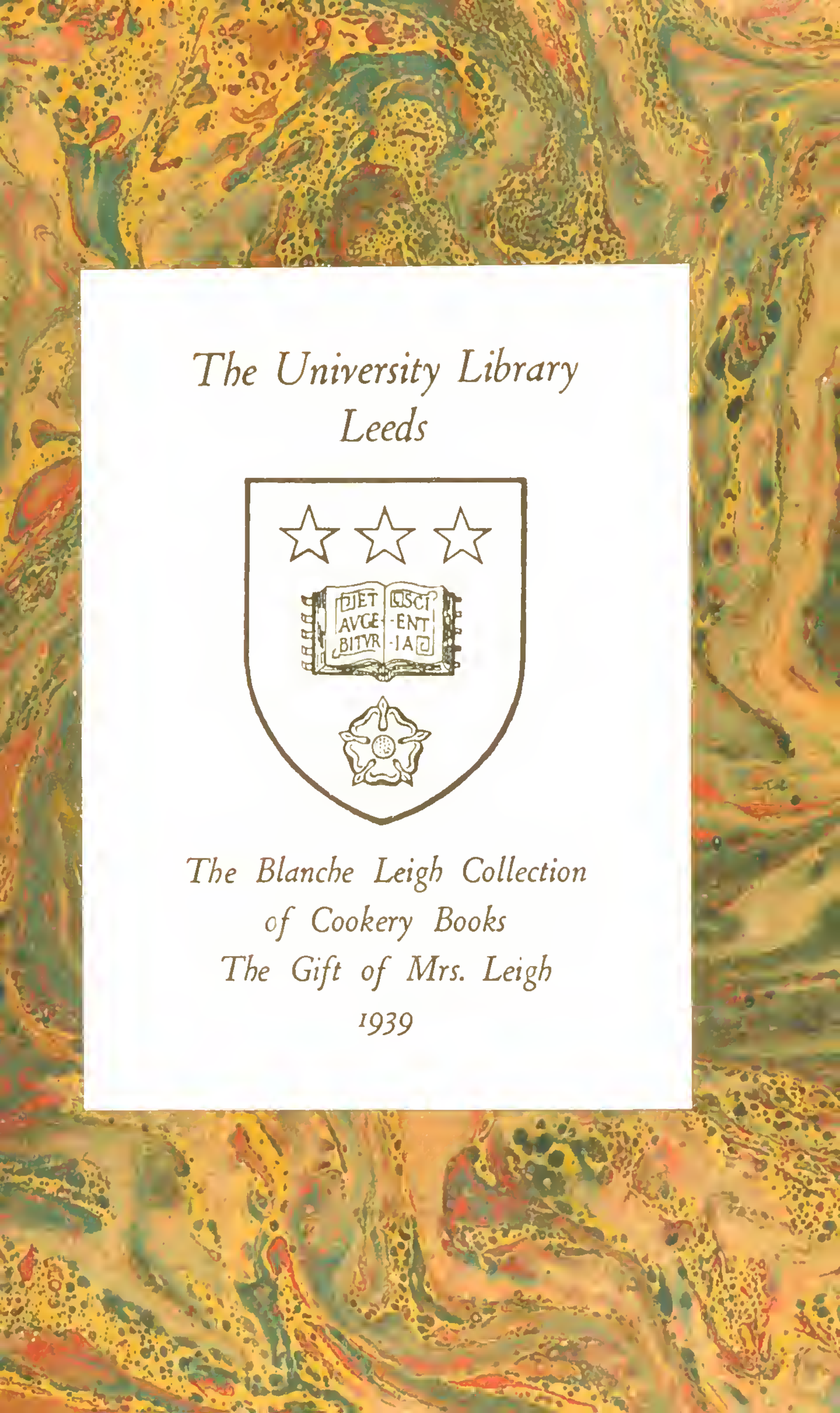


1929 1904 1923

EX-LIBRIS ROBERT VIEL
N° 109


DIET AVGE BITVR
DISCI ENT IA

V. 5

£ 1.5.0.

OKERY

Un grand gastronome disparu : Paul Tendret

L'Académie des Gastronomes vient de perdre l'un de ses fondateurs, qui fut un grand « honnête homme » au sens que le XVII[e] *siècle donnait à ce mot, et l'un des plus exquis gourmets de France.*

Paul Tendret, censeur de la Banque de France, ancien maire de Belley, représentait à l'Académie la patrie de Brillat-Savarin. Il en était digne par la sûreté parfaite de son goût, par sa charmante urbanité, par la grâce de son accueil.

Il était le fils de Lucien Tendret, un des maîtres de la Gastronomie, et l'auteur de ce rare et parfait chef-d'œuvre La cuisine au pays de Brillat-Savarin.

Dans son château de Ceyzerieu, dont l'ordonnance était une sûre merveille du goût français le plus délicat, Paul Tendret savait recevoir avec le faste sans prétention et la politesse exquise et raffinée des grands seigneurs de jadis.

Il se sentait vraiment, selon la formule de Brillat-Savarin « responsable du bonheur des ses hôtes » durant tout le temps qu'ils passaient sous son toit.

Il savait comme personne commander et ordonner un repas. Il était l'apôtre de cette admirable cuisine bressane, si pleine de nuances, si discrète et si fine. Causeur spirituel et érudit, il savait entretenir autour de sa table, cette atmosphère de bien-être et de courtoisie qu'on ne trouve plus que dans la vieille France.

Il laissera le souvenir d'un esprit rare et distingué et d'un parfait gentilhomme.

LUCIEN TENDRET

AVOCAT A BELLEY

LA TABLE

AU PAYS DE

BRILLAT-SAVARIN

« L'homme a créé l'art culinaire, il ne mange pas comme une bête, il déjeune, il dîne, il soupe. »

La Bête,

CHERBULIEZ



BELLEY

LOUIS BAILLY FILS, ÉDITEUR

—

1892

ERRATA

Page 156, sixième ligne, *après ces mots* : à l'aide d'une cuiller d'argent, *ajoutez* : « pendant cinq minutes. »

Page 215, dixième ligne, *lisez* : Au siècle dernier, les chanoines de Belley, comme autrefois les prêtres de Memphis, conservaient secrètement les principes de la science et la vraie méthode de manger les petits oiseaux ; elle fut confidentiellement transmise à M. Brillat-Savarin par le chanoine Charcot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le mot fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau, etc., etc.

LA TABLE

AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

JUSTIFICATION DES TIRAGES DE LUXE

	Numéros.
6 exemplaires sur papier du Japon des manufactures impériales	1 à 6
70 exemplaires sur papier de Hollande de van Gelder	7 à 76

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS



LUCIEN TENDRET

AVOCAT A BELLEY

LA TABLE

AU PAYS DE

BRILLAT-SAVARIN

> « L'homme a créé l'art culinaire, il ne mange pas comme une bête, il déjeune, il dîne, il soupe. »
>
> *La Bête*,
> CHERBULIEZ



BELLEY

LOUIS BAILLY FILS, EDITEUR

1892



PRÉFACE

> « Aux choses folles qui ne rit pas baille ; qui ne se livre pas résiste ; qui raisonne se méprend, et qui veut rester grave en est maître. »
>
> TOPPFER.

J'adresse ce livre aux gourmands du Bugey. Les profanes ne s'élèvent pas jusqu'à la gastronomie, et, pour la plupart des hommes, un rôti de gibier n'est que de la viande cuite, comme une belle pelouse n'est, pour un mouton, qu'un immense plat d'herbe.

Les pédants tiennent en mépris la bonne chère, ils diront que mon livre n'a pas l'utilité du *Traité du Sublime* de Longin, et que ma cuisine ne vaut pas celle du *Banquet* de Platon ; mais je me garderai de rompre des broches avec eux, craignant d'être empalé par un de ces maladroits.

Je veux seulement rappeler ici une anecdote rapportée par le duc de Saint-Simon dans ses Mémoires :

« Le chevalier Temple, qui a également figuré

avec la première réputation dans les lettres et dans les sciences, et dans celles de la politique et du gouvernement, rencontra un matin le duc de Chevreuse dans la galerie de Versailles et les voilà à raisonner machines et mécaniques. M. de Chevreuse, qui ne connaissait point d'heure quand il raisonnait, le tint si longtemps que deux heures sonnèrent. A ce coup d'horloge, M. Temple interrompt M. de Chevreuse et le prenant par le bras : — Je vous assure, monsieur, lui dit-il, que de toutes sortes de machines, je n'en connais aucune à l'heure qu'il est qui soit aussi belle qu'un tourne-broche, et je m'en vais tout courant en éprouver l'effet.

« Là dessus il lui tourna le dos et le laissa fort étonné qu'il pût songer à dîner..... »

J'ai marqué, pour les sauver de l'oubli, quelques recettes de l'ancienne cuisine bourgeoise de Belley, la ville où naquit Brillat-Savarin ; je les ai recueillies dans ces rares maisons où le fourneau n'a pas remplacé le potager et où l'on voit encore l'antique tourne-broche dont nos ancêtres écoutaient le bruit cadencé en rôtissant les becfigues de septembre et les grives de l'automne.

CHAPITRE I

LA SCIENCE CULINAIRE

« Qui jamais eût pu croire, depuis la simple ration d'Adam, que la cuisine évoquerait assez de ressources pour former une science. »

LORD BYRON, *Don Juan*, chant XV.

La philosophie établit la dualité de notre nature : « Il ne faut pas nous méconnaître, dit Pascal, nous sommes corps autant qu'esprit. »

L'homme doit conserver sa santé, s'il veut avoir l'entière possession de ses facultés intellectuelles et physiques. Son corps est le temple de son esprit, et comme l'a dit Voltaire : « Il est triste pour les dieux d'habiter des ruines. »

Le corps est entretenu et fortifié par la nourriture, le sage doit donc connaître les aliments, leur rôle dans l'économie animale, et savoir choisir ceux dont il convient d'user suivant les saisons, les climats, les tempéraments et les professions.

Les vins et les mets ont une action directe sur nos facultés, ils engendrent la gaieté ou la tristesse, surexcitent l'intelligence et nous prédisposent aux bons ou aux mauvais sentiments. Dans le premier

livre des *Lois*, Platon fait parler l'Athénien en ces termes : « Je te prie de me dire si l'effet du vin n'est pas de donner un nouveau degré de vivacité à nos plaisirs, à nos peines, à nos colères, à nos amours. » L'un des personnages de la tragédie d'*Henri IV*, de Shakespeare, s'écrie : « Versez-moi un bon verre de vin, afin de donner du feu à mes yeux, il faut que je sois en colère, je veux parler comme le roi Cambyse. » Vauvenargues a dit aussi : « Un peu de café après le repas fait qu'on s'estime. »

Des moralistes sévères ne souffrent pas qu'on donne de l'importance à la préparation des mets, ils blâment les délicatesses de la table et prônent la femme de Phocion accommodant les légumes à l'eau claire. « Ragoûts, liqueurs, entrées, entremets, tous mots qui devraient être barbares et inintelligibles en notre langue, » dit La Bruyère, mais on pourrait lui répondre en citant cette phrase de son chapitre *De l'homme* : « La première chose qui arrive aux hommes après avoir renoncé aux plaisirs, ou par bienséance, ou par lassitude, ou par régime, c'est de les condamner dans les autres : il entre dans cette conduite une sorte d'attachement pour les choses mêmes que l'on vient de quitter ; l'on aimerait qu'un bien qui n'est plus pour nous ne fût plus aussi pour le reste du monde : c'est un sentiment de jalousie. »

Jean-Jacques Rousseau prétend qu'il n'y a qu'un sens aux affections duquel rien de moral ne se mêle : c'est le goût. Aussi « la gourmandise, dit-il, n'est jamais le vice dominant que des gens qui ne sentent rien ». Cependant, dans sa lettre à d'Alembert, il fait l'éloge du vin et dit que : « pour une querelle passagère qu'il cause, il forme cent attachements durables. » Dans ses *Confessions*, il avoue aimer à manger sans être avide ; être sensuel sans être gourmand, et, en traversant un hameau, il éprouve du plaisir à humer la vapeur d'une omelette au cerfeuil. Rousseau est un sophiste, il a plus de goût que de jugement, il était gourmet et lettré, et il a médit de la gourmandise et des lettres.

Il ne s'agit point s'il faut se préoccuper davantage de la nourriture du corps que de celle de l'âme, mais s'il est honteux de chercher la perfection en toute chose. Faire un dieu de son ventre est méprisable, mais les eunuques du goût sont aussi à plaindre que ceux du sérail, les premiers n'ont pas de palais, on sait assez ce qui manque aux seconds. La galanterie n'est pas la débauche, le gourmet n'est pas le glouton, et, comme l'a dit Cicéron dans son livre *De l'orateur*, c'est une folie de manger des glands quand on a du blé. Les casuistes ont classé la gourmandise parmi les péchés capitaux ; mais si elle n'est pas ce vice de boire jusqu'à l'ivresse

ou de manger jusqu'à l'excès, elle mérite d'être au rang des vertus théologales. Les passions réglées et retenues dans leur voie deviennent des vertus, aucune n'est plus magnifique, plus noble et plus utile que la gourmandise. Elle recherche toutes les élégances et toutes les courtoisies qui font le charme des relations sociales; elle emploie toutes les productions les plus excellentes de l'eau, de la terre et du ciel; elle met en œuvre tous les beaux-arts : la musique pour charmer l'oreille du convive, la peinture et la sculpture pour décorer la salle des festins; l'ouvrier tisse pour elle les linges les plus fins, sculpte les meubles les plus riches et ciselle les métaux les plus précieux; Sèvres lui prépare les chefs-d'œuvre de la céramique et Baccarat lui taille des vases et des coupes de cristal pour les vins rutilants comme les pierres précieuses.

La gourmandise contribue à l'œuvre de la civilisation, elle est peut-être la seule passion ne laissant après elle ni remords, ni chagrin, ni souffrance.

Montaigne raconte que les grands chefs de guerre et les grands philosophes n'ont pas dédaigné l'usage et l'étude d'un bon traitement à table; la science culinaire n'est donc pas indigne d'occuper de simples mortels. « Je ne veux pas que l'esprit s'y cloue, ni qu'il s'y veautre; mais je veux qu'il s'y applique, qu'il s'y seye, non qu'il s'y couche. » Le divin

Platon savait distinguer les défauts ou les qualités des mets : « Si celui qui doit prendre sa part d'un festin, écrit-il dans le *Théétète*, n'est pas versé dans l'art culinaire, comment pourra-t-il juger de l'apprêt des morceaux ? »

Une hutte de terre ou de bois suffisait à l'homme pour l'abriter contre les intempéries de l'air, et cependant il a construit des palais et des temples de marbre. Un manteau de bure ou de peau de bêtes pouvait couvrir son corps et le garantir du froid, et il a tissé des vêtements de pourpre et de soie. Non content d'une nourriture qui réparât ses forces et soutînt sa vie, il a voulu des mets recherchés pouvant flatter son goût. Seul des animaux, l'homme se sert du feu et cuit ses aliments. « Dans l'ordre immatériel, dit de Maistre, comme dans l'ordre physique, l'usage du feu nous distingue de la brute d'une manière tranchante et ineffaçable. »

Pour réaliser le beau, le peintre emploie la gamme des couleurs, le musicien celle des sons, le cuisinier celle des saveurs, et il est très remarquable qu'il existe sept couleurs, sept sons et sept saveurs. Le beau et le bon sont identiques, mais les impressions passagères produites par l'œuvre du cuisinier ou du musicien s'écoulent à mesure qu'on les éprouve et si le tableau de la *Transfiguration* est immortel, le ragoût des truffes *à la Parisienne* de Carême

dure le temps de le manger, comme les roses le temps de les sentir. Le cuisinier n'en est pas moins un artiste et s'il n'est pas au rang de Polygnote et de Phidias, il a sa place et son rôle dans une civilisation complète.

Les aliments dont les peuples se nourrissent et les boissons dont ils s'abreuvent modifient leurs mœurs, leur caractère et leur intelligence. Cabanis et Hippocrate, avant lui, l'ont remarqué. Les crétins goîtreux, qu'on rencontrait autrefois dans les montagnes de la Maurienne et du Valais, vivaient presque uniquement de châtaignes, de laitage et de pain fait de la farine noire de blé sarrasin. Le Russe n'est plus barbare depuis qu'il boit les grands vins de France, « et Madame Cliquot a plus contribué à policer la Russie que Pierre le Grand et ses successeurs. » Le génie allemand est épais et nébuleux comme la bière, l'esprit français est limpide et pétillant comme le vin de Champagne, et l'on pourrait définir l'esprit la mousse de l'intelligence.

Les hommes se sont toujours réunis pour manger ensemble, la table les a retirés de l'isolement, les a contraints à se rapprocher les uns des autres, à se communiquer leurs pensées et à s'enflammer pour toutes les nobles causes. Tacite dans sa *Germania*, faisant remarquer que la réconciliation des ennemis, l'alliance des familles, le choix des chefs, la paix et

la guerre se traitent dans les festins, ajoute cette réflexion : « Sans doute, parce qu'il n'est pas de moment où les âmes soient plus ouvertes aux inspirations de la franchise et à l'enthousiasme de la gloire. » Joseph de Maistre exprime la même pensée dans les *Soirées de Saint-Pétersbourg* : « Point de traités, points d'accords, point de fêtes, point de cérémonies d'aucune espèce, même lugubres, sans repas. » Carême écrivait dans le *Patissier pittoresque* : « Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, d'inspiration, de relations liantes, il n'y a plus d'unité sociale. » Et le cuisinier d'Etienne-Denis Pasquier le chancelier disait avec raison : « Le goût de la bonne société a disparu le jour où l'on a remplacé les petits soupers par les soirées à l'eau chaude. »

La princesse palatine duchesse d'Orléans raconte, dans ses *Mémoires*, que son fils, Philippe le régent, avait appris la cuisine en Espagne ; aussi ce prince fut le promoteur du grand mouvement culinaire qui eut une influence si marquée sur celui des esprits. La conversation française naquit dans les soupers du XVIIIe siècle ; des salles à manger du régent, de celles du président Hénault, du baron Holbach et de Madame Geoffrin sortit une société, à la vérité sceptique et impie, mais tout empreinte d'urbanité

délicate et de cette ingénieuse et savante politesse répandues depuis dans toute l'Europe et devenues l'un des caractères distinctifs de la civilisation moderne.

Les hommes d'esprit ne sont pas toujours gastronomes, mais les gastronomes illustres ont tous été des hommes d'esprit. Parmi les Anciens, on peut citer Périclès, Cimon, Alcibiade, Lucullus, Hortensius et Cicéron ; au XVII[e] siècle, Turenne et Larochefoucault ; parmi les modernes, le maréchal de Richelieu, Buffon, Grimod de la Reynière, le marquis de Cussy, Boïeldieu, Talleyrand, Rossini, de Fontanes, Henrion de Pansey et Brillat-Savarin, ce Chrysostôme des Pères de la table. La plupart de nos bons écrivains sont des gourmets, mais je ne veux nommer personne, de peur de blesser la modestie de ceux que je nommerais et de manquer aux autres en ne les nommant pas.

La cuisine savante et raffinée a toujours reparu aux époques les plus glorieuses de l'histoire. Au siècle de Périclès, Archestrate de Syracuse codifiait les lois de la table, et, du temps d'Horace et de Virgile, Apicius écrivait le premier *Traité de gastronomie*. Au commencement de la Renaissance et alors que les potagers des Médicis jetaient de si vives lueurs sur l'Italie, les élégants et somptueux festins du camp du Drap d'or firent comprendre à Wolsey

que la France voulait être la première dans les arts de la paix. Sous Louis XIV, Vatel n'est pas moins célèbre que son maître, le vainqueur de Rocroi, et si la gloire n'est que de la fumée, Antonin Carême en a fait autant que Napoléon.

Enfin, comme le dit Bossuet en parlant de l'histoire, quand la cuisine serait inutile aux autres hommes, il faudrait encore l'apprendre aux princes, aux diplomates, aux hommes d'état et aux médecins.

« Tout se fait en dînant dans le siècle où nous sommes,
Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes. »

Les questions de la politique se traitent à table; Monsieur de Talleyrand a souvent dû ses succès aux savantes combinaisons d'Antonin Carême. Quand Monsieur de Pradt, cardinal-archevêque de Malines, fut envoyé à Londres à l'époque de la paix d'Amiens, le chef de l'État lui dit : « Surtout, Monsieur, tenez bonne table et soignez les femmes. » Et au moment du Congrès de Vienne, M. de Talleyrand prenant congé de Louis XVIII lui disait : « Que Votre Majesté veuille bien me croire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites. » M. Guizot assurait que, pendant son ambassade à Londres, son cuisinier avait été plus utile à sa politique que ses secrétaires, et personne n'ignore que les puissantes facultés œnophiles de M. Pouyer-Quertier lui ont plus servi

contre M. de Bismark que les théories de l'économie politique.

Les médecins doivent étudier la cuisine pour connaître les divers éléments de la composition des mets, la santé est le plus précieux des biens et si on la conserve par l'alimentation, la science culinaire est des plus utiles. Manger est un travail nécessaire, qui fatigue beaucoup moins quand les comestibles sont bien choisis. La faculté de connaître le bon et de l'apprécier est le résultat d'une suite d'études et de comparaisons réfléchies ; on devient gastronome comme on devient connaisseur des œuvres d'art ; aussi Brillat-Savarin a dit avec raison : « N'est pas gourmand qui veut. »

Le but de la cuisine est d'entretenir et de conserver nos corps, son objet est la préparation des substances pouvant devenir des aliments ou des remèdes ; elle garde le nom de cuisine si elle se propose la préparation des aliments et prend celui de pharmacie lorsqu'elle combine les médicaments. Les progrès de la cuisine devraient rendre inutile la pharmacie ; le législateur ne s'occupe pas du cuisinier, mais exige du pharmacien des connaissances variées et étendues, car l'homme est moins soucieux de conserver sa santé que de la recouvrer quand il l'a perdue. Il y a six siècles, d'après les règlements donnés en 1260 à la confrérie

des cuisiniers par Étienne Boileau, prévôt des marchands : « Nul ne pouvait tenir estal ou fenestre à vendre cuisine, qu'il ne sut convenablement préparer toutes sortes de viandes. » En 1663, Colbert donna de nouveaux statuts à la communauté et le Parlement les enregistra l'année suivante ; l'article 29 porte : « Que les traiteurs établis dans les faubourgs et banlieues de Paris ne pourront se dire maîtres qu'autant qu'ils auront été examinés par des jurés *ad hoc*, et cela afin que ladite communauté demeure dans l'estime que l'on a conçue à son égard. » Le spirituel gourmet Henrion de Pansey, premier président à la Cour de cassation, a rendu cet arrêt : « Je ne regarderai point les sciences comme suffisamment honorées, ni convenablement représentées, tant qu'un cuisinier ne siègera pas à la première classe de l'Institut, » et, s'adressant à Brillat-Savarin, il ajoutait finement : « Ce n'est pas l'*Esprit des lois* qui a ouvert les portes de l'Académie à M. de Montesquieu. » Les lois nouvelles ont-elles plus d'esprit que les anciennes ? Les ministres du gouvernement actuel savent-ils mieux les préparer que Lycurgue ? A d'autres de le dire, mais Lycurgue faillit être tué par les Lacédémoniens indignés et furieux de la mauvaise cuisine qu'il les contraignait de manger dans les repas publics institués par lui, c'est ce que Plutarque nous apprend dans la *Vie* du célèbre législateur.

La cuisine est à la fois un art et une science : elle est un art quand elle cherche à réaliser le vrai ou le beau appelés le bon dans l'ordre des idées culinaires. Comme science, elle tient à la chimie, à la physique et à l'histoire naturelle. Ses axiômes s'appellent aphorismes; ses théorèmes, recettes, et sa philosophie, gastronomie ou gastrosophie.

En résumé, la science culinaire peut fournir une étude agréable et utile; ceux qui ont une profonde indifférence pour les douceurs de la table sont ordinairement tristes, sans aménité et peu aimables.

« Les gens d'esprit, dit Sainte-Beuve, qui mangent au hasard et engloutissent pêle-mêle avec une sorte de dédain ce qui est nécessaire à la nourriture du corps, peuvent être de grands raisonneurs et de hautes intelligences, mais ils ne sont pas des gens de goût. »

CHAPITRE II

RICHESSES GASTRONOMIQUES DU BUGEY

« La fenêtre haute du dortoir du Collège de Belley la plus rapprochée de mon lit ouvrait sur une verte vallée du Bugey, tapissée de prairies. »

LAMARTINE, *Confidences*, livre VI.

Belley est situé au milieu de nombreuses collines, près du Rhône, des Alpes et du Jura. Dans cette contrée, on trouve les sites les plus pittoresques et les plus gracieux. Ici des coteaux boisés ou couverts de culture, de fraîches vallées, des rivières limpides, d'immenses tapis de verdure ; là, des torrents, des chutes d'eau, des cascades, des lacs où se reflètent les rochers environnants et les noires forêts de sapins qui descendent en pente. Pour cadre à ce tableau, des montagnes bleuâtres se terminant en dômes ou en flèches et, dans le fond, les Alpes dont les glaciers pointus étincellent sous les rayons du soleil.

Aucun pays n'offre pour la table des provisions plus variées.

Notre viande de boucherie est de bonne qualité, la chair des moutons nourris dans les montagnes a le parfum et la succulence de celle des agneaux de Pré-

Salé, les jambons préparés dans nos ménages sont aussi appréciés que les plus renommés et l'ancien saucisson de Belley vaut la mortadelle de Bologne. Nos dindons n'atteignent pas la taille de ceux du Berry, mais leur chair est plus fine et plus délicate. Sur nos marchés, on trouve des chapons, des poulets et des canards finement engraissés. Les écrevisses, les truites, les brochets abondent dans nos rivières, et le lac du Bourget nous fournit le lavaret, la perche et l'ombre chevalier. Sur nos coteaux, dans nos bois et dans nos prairies, on rencontre le gibier-plume de toute espèce. Le rable d'un lièvre de la Combe à la Done ou du rocher de Talbacon est un morceau plus fin que le cuissot d'un chevreuil. Les truffes, les morilles et les champignons sont répandus à profusion dans nos bois ; nous n'envions ni le beurre d'Isigny, ni les fromages les plus recherchés, et nos fruits et nos légumes ont la saveur qu'ils acquièrent seulement sous certaines latitudes de la zone tempérée.

Les vins de Virieu, de Manicle, de Pontet et de Culoz vieillissent plus longtemps que nous, et s'ils n'ont pas le bouquet de ceux des grands crus de la Bourgogne et du Bordelais, ils ont cependant des aromes enchanteurs et laissent la bouche fraîche et le cerveau libre.

Ces lignes ont été écrites, il y a de longues

années, cette description n'est plus vraie, le dénuement a remplacé la richesse, et pour prouver que je n'exagérais pas, voici ce qu'écrivait, il y a près de deux siècles, Me Charles Revel, avocat au présidial de Bourg-en-Bresse.

« Touchant le gibier, il y en a de toutes sortes en Bresse et en Bugey ; il est vrai que le Bugey a cela de particulier qu'on y trouve des faisans et des gelinottes, en récompense de quoi la Bresse a des chapons gras meilleurs que ceux du Mans et de Loudun ; en un mot, si ces provinces avaient l'invention de faire les draps, qu'il y eût de l'épicerie et du sel, elles se pourraient vanter d'avoir toutes choses nécessaires à la vie de l'homme, sans être obligées d'aller à la quête chez leurs voisins. »

La science culinaire devait progresser dans une contrée aussi riche en produits alimentaires. Autrefois, les moyens de communication étant insuffisants ou n'existant pas, chacun restait chez soi et les plaisirs de la table étaient presque les seuls qu'on pût se procurer. Balzac disait très judicieusement « qu'en province le défaut d'occupation et la monotonie de la vie attirent l'activité de l'esprit sur la cuisine », et il ajoutait : « On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux, les plats y sont médités et étudiés. Au fond des provinces, il existe des Carême en jupon, génies ignorés qui

savent rendre un plat de haricots digne du hochement de tête par lequel Rossini accueille une chose parfaitement réussie ». L'ancienne cuisine bourgeoise de Belley était délicate et soignée ; il n'en est plus ainsi, les saines traditions et les précieuses recettes sont oubliées ou perdues. La plupart des jeunes femmes ne savent pas diriger le travail de leur cuisinière et, comme celle-ci ne sait ordinairement rien des choses de son métier, la cuisine bourgeoise, autrefois fine et classique, est aujourd'hui semblable à celle de ces cabarets où l'on mange des poulets étiques et mal plumés sur des tables recouvertes de nappes graisseuses, tachées de vin.

Encore que les femmes n'aient pas été créées uniquement pour faire la cuisine, une jeune fille dont l'instruction est achevée et complète doit savoir tout ce qui a rapport aux choses du ménage.

Mme de Sévigné préparait elle-même les soupers qu'elle servait à Larochefoucault. La considération que la marquise de Sablé s'était acquise par le raffinement de son goût était telle, dit Mme de Motteville, que les princes du sang ne craignaient pas d'aller lui demander à dîner. Mme de Maintenon enseignait l'économie domestique aux princesses de la cour de Louis XIV ; et, pour revenir à notre époque, « George Sand, dit Jacques Reynaud, fait ses confitures avec un soin minutieux ; c'est plus

difficile, dit-elle, que d'écrire *Valentine* ou *Mauprat*; elle s'installe à ses fourneaux dans une tenue de circonstance. »

Une femme intelligente sait deviner les ressources que peut offrir l'art de la préparation des mets pour l'embellissement et le charme de la vie. Les bons dîners font les bons maris et les retiennent au foyer; on ne va pas chercher ailleurs ce qu'on a chez soi.

« L'esprit a de grands avantages sur le corps, écrivait Ninon de Lenclos à Saint-Evremond, cependant ce corps fournit souvent de petits goûts qui se réitèrent et qui soulagent l'âme de ses tristes réflexions. » Et lady Morgan donne ce conseil aux dames :

« Mes amies, occupez-vous de vos tables, soignez-en personnellement la délicatesse et l'éclat; un bon dîner bien médité, bien servi sur une table ronde, à un petit nombre d'amis, assaisonné de bons vins et de vives saillies, est la plus charmante des fêtes. »

CHAPITRE III

LES PRINCIPES DES SAUCES

Traité du bouillon de bœuf.

> « Monsieur, vous venez savoir ce qu'il y a dans mon pot au feu ; eh bien, je satisferai votre curiosité : il y a deux livres de viande, une carotte et un oignon piqué de girofle. »
>
> *Mémoires* de l'abbé MORELET.
> (Paroles de J.-J. Rousseau à Chamfort).

La succulence des sauces dépend de la qualité du beurre, du bouillon et du jus de viande employés; il est donc important de ne pas ignorer les règles de la conduite du pot au feu et de la préparation du jus. Carême dit « que nous devons considérer le bœuf comme l'âme de la cuisine ».

Les morceaux de choix pour le bouillon sont ceux de la partie supérieure de la cuisse.

Voici les indications de M. Gouffé pour reconnaître si la viande est de bonne ou de mauvaise qualité.

« Pour le bœuf, la viande doit être d'un ton amaranthe très vif, la graisse d'un jaune très clair rappelant le beurre fin, dure et résistant sous le doigt; la graisse molle, peu abondante, la teinte brune et livide, sont les indices infaillibles d'un bœuf de qualité inférieure. »

Le meilleur bouillon s'obtient en employant de la viande très fraîche. Le choix du vase pour la cuire n'est point indifférent ; ceux de terre, après peu de temps, communiquent au bouillon un goût de graisse rance ; ceux de cuivre n'ont point cet inconvénient, ils sont préférables, mais il faut les nettoyer et les tenir en bon état.

L'excellence du bouillon n'est pas due seulement à la quantité de la viande dont il est extrait, mais à la manière dont la cuisson est dirigée. Mettez quatre livres de viande et cinq litres d'eau dans la marmite de cuivre. L'eau de rivière ou de source doit être employée, celle de puits rend la viande dure, moins sapide et moins odorante. Placez le pot au feu sur les charbons allumés, faites en sorte que l'eau s'échauffe lentement et graduellement pour dilater les fibres musculaires et dissoudre l'osmazôme qu'ils contiennent. Il doit s'écouler près de trois quarts d'heure entre le moment où la marmite a été mise sur le feu et celui où l'albumine, monte et se coagule à la surface du liquide. On l'écume alors, et on modère le feu pour que la température n'arrive pas à l'ébullition ; autrement l'albumine se mélange à l'eau, et le bouillon n'est ni blanc ni limpide. Une nouvelle nappe d'écume ne tarde pas à paraître, on l'enlève encore, et on procède de la même manière autant de fois qu'il est nécessaire.

Le pot au feu étant débarrassé de cette substance, assaisonnez de dix grammes de sel par livre de viande, ajoutez un bouquet de poireaux, trois carottes de moyenne grosseur et une gousse d'ail ; les choux, les navets, les oignons, contenant du soufre à l'état sulphydrique, nuisent au goût et à la limpidité du bouillon.

Faites mijoter pendant six heures sans que la marmite soit complètement couverte, retirez la viande et dégraissez le bouillon ; s'il doit être conservé, le passez à l'étamine, le versez dans un vase de terre ou de porcelaine, le placez à l'abri des mouches dans un lieu frais et le tenez découvert.

Ne mettez pas de la viande de veau dans le pot au feu, elle blanchit et affadit le bouillon ; placez-y un poulet, et vous obtiendrez un consommé plus riche et plus délicat.

Non seulement les os n'ajoutent rien au bouillon, mais ils absorbent les sucs les plus nutritifs. Ils sont composés de phosphate de chaux et de gélatine, substance sans saveur et sans utilité pour l'alimentation. Si l'on place des os dans le pot au feu, la gélatine dont les pores sont remplis est dissoute, et lorsqu'ils sont vides, ils se garnissent des sucs de viande tenus en suspension dans le liquide. Excluez le jarret de bœuf, il forme une colle onctueuse et épaisse, le bouillon doit être clair et limpide comme l'eau de roche ; n'y mêlez ni sucre caramélisé ni

oignon brûlé, ces substances altèrent sa couleur et son arôme naturels.

Peu d'eau, beaucoup de viande, cuisson lente et prolongée, telles sont les règles à observer pour avoir un bouillon corsé et d'un goût parfait.

Traité du jus.

« Ita jus esto. »
Lex duodecim tabularum.

Les cuisiniers distinguent quatre sauces principales qu'ils appellent grandes sauces ; elles sont les principes de toutes les autres ; ils les désignent sous le nom d'Espagnole, de Velouté, de Béchamel et d'Allemande.

L'Espagnole et le Velouté ont été marqués au XVIIe siècle et modifiés par les grands maîtres de la fin du XVIIIe et du commencement du XIXe, les Laguipierre, les Robert, les Richaud, et par le plus célèbre de tous, Antonin Carême, le Raphaël de la cuisine.

L'Espagnole est composée des sucs juteux extraits d'un mélange de jambon, de veau, de poulet et d'un faisan qui peut être remplacé par deux perdrix ou par les rables de deux lapereaux de garenne.

Le Velouté est aussi composé de l'osmazôme,

c'est-à-dire des sucs tirés d'un mélange de jambon, de veau et de poulet ; mais le Velouté ne doit pas être coloré ; c'est là seulement ce qui le distingue de l'Espagnole.

La Béchamel est du Velouté auquel on a mêlé de la crème, et l'Allemande du Velouté auquel on a mêlé une liaison de jaunes d'œufs.

En dernière analyse, il n'y a donc qu'une seule sauce mère qui est le jus de viande obtenu par des mélanges et des procédés plus ou moins savamment combinés.

La grande Espagnole présente certaines difficultés dans sa confection ; il n'est pas toujours facile de se procurer un faisan, des perdrix ou des lapereaux de garenne ; cette sauce est coûteuse, et, comme elle doit être tirée en assez grande abondance, on la prépare seulement dans les restaurants de premier ordre et dans les maisons princières ; mais la modeste cuisine bourgeoise peut aussi extraire des jus dont elle prépare des ragoûts ayant la même finesse et la même succulence que ceux des tables plus somptueuses.

Voici un jus pouvant former d'excellentes sauces et fournir pour les légumes un condiment onctueux ; il était autrefois marqué pour les dîners fins chez les gourmands de Belley, alors qu'on payait deux francs le plus beau dindon du marché.

Mettez un morceau de beurre cuit dans une casserole et trois livres de tranche de bœuf, deux livres de rouelle de veau et la chair d'un dindon, le tout coupé en gros dés, et recouvrez ces viandes de rouelles d'oignons. Versez environ un demi-litre de bouillon de bœuf dans la casserolle, la couvrez et la placez sur le feu.

Après une demi-heure, les viandes suent et baignent dans un liquide fait de toutes les parties solubles qu'elles contiennent; plus tard, ce liquide diminue, est presque absorbé, alors le résidu devient gommeux, épais, et prend une teinte brune rougeâtre; les cuisiniers disent que « le mouillement est prêt à tomber à glace ». A ce moment, on ralentit le feu pendant environ dix minutes pour faciliter le suage des viandes.

Enlevez quelques cuillerées de la graisse en trop grande abondance, et retournez les morceaux de viande les plaçant sur le côté opposé à celui qui touchait le fond de la casserole. Pendant cette opération, si la glace diminuant toujours sous l'action du feu disparaît, répandez dans la casserole quatre ou cinq cuillerées d'eau froide, il se formera de nouveau un jus consistant, alors les viandes roussiront et ne brûleront pas.

Retirez la casserole sur l'angle du fourneau pendant environ dix minutes; après l'avoir remise sur

le feu, versez-y une cuillerée à pot de bouillon de bœuf, et lorsqu'il aura diminué de moitié, masquez les viandes de bouillon ; ajoutez un jarret de veau, un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil, deux carottes et un peu de sel, et faites mijoter pendant une heure, la casserole étant tenue découverte.

Passez le jus au tamis, le recueillez dans un vase de porcelaine découvert et à l'abri des mouches dans un endroit sec ; ne le dégraissez pas, la graisse, en refroidissant, se solidifie, forme une couverture et le préserve du contact de l'air.

En été, pour le conserver, il est nécessaire de le faire bouillir tous les deux jours.

Le bon jus est d'une couleur brun doré ; lorsqu'il est noir, il communique aux sauces une saveur âcre qui happe le gosier.

On peut remplacer le dindon par une poule, mais on fait aussi un bon jus en employant seulement de la viande de veau et de celle de bœuf.

Théorie des sauces.

« Le docteur avait aussi trouvé le moyen d'empêcher l'âcreté des roux, mais ce secret a été perdu. »

BALZAC, *Un ménage de garçon.*

Les sauces sont composées de trois éléments : le liquide, l'assaisonnement et la liaison.

Les liquides sont l'eau, le bouillon de bœuf, les consommés de volailles, les jus de viande, le lait, la crème, le beurre, le sang de certains animaux, le vin, le vinaigre et l'huile.

L'assaisonnement constitue la différence entre les sauces ; il leur communique leur goût spécial.

Les assaisonnements sont très variés ; ce sont :

1° Les essences de truffes, de champignons, de jambon, de racines, de tomates, d'ail, d'oignons, d'échalotes, d'orange, de bigarade, de citron et d'autres fruits ;

2° Les fumets de gibiers, d'écrevisses et de poissons ;

3° Les épices : poivre, muscade, canelle, vanille, sucre, clous de girofle, macis, moutarde, etc. ;

4° Les aromates : thym, laurier, basilic, estragon, cive, cerfeuil, persil, poireau, mignonette, baume, tanaisie, sarriette, fenouil, ciboule.

En combinant ces éléments, on peut créer sans cesse de nouvelles sauces ; ils sont à la cuisine ce que les couleurs sont à la peinture. Carême, avec les assaisonnements, produit mille saveurs différentes, comme un peintre, avec quelques couleurs, fait apparaître des variétés infinies de nuances et de tons.

Les sauces, d'abord liquides, sont liées, c'est-à-dire rendues consistantes et épaisses par la réduction, ou bien par des liaisons faites de farine et de beurre,

ou de fécule de pomme de terre délayée dans du bouillon froid, dans de l'eau ou du lait.

Le roux est un mélange de beurre frais ou de beurre cuit et de farine; on le place sur le feu et on le remue sans interruption; après dix ou douze minutes, et lorsqu'il prend une couleur brune (en termes de cuisine, lorsqu'il est roussi), on le mouille d'un liquide, alors éclate un bruit strident; il se forme une pâte qu'il faut travailler, faire cuire et délayer avec un liquide répandu en petite quantité à la fois.

La farine déjà ancienne doit être seule employée, la nouvelle *se relâche* et la sauce, ni liée, ni consistante, reste *longue* et aqueuse.

Suivant quelques auteurs, les roux sont des préparations excitantes, capables d'irriter l'estomac et de troubler la digestion. Je laisserai Carême leur répondre; Cicéron apostrophant Catilina dans le Sénat romain ne trouva pas des accents plus empreints d'indignation :

« O pitoyables écrivains, que vous êtes impertinents et sots! Comment du beurre frais et de la plus pure farine mêlés ensemble et cuits avec soin sur les cendres d'un feu doux, deviendraient-ils nuisibles à la santé? Il en est des roux à l'égard des grandes et petites sauces, ce qu'il en est de l'encre pour ces écrivains qui veulent, en dépit du bon sens, faire des

livres élémentaires sur les arts et métiers sans en avoir des notions certaines ; ils ne savent pas que nos roux, préparés selon les procédés précités, ont un goût de noisette qui plaît au palais le moins exercé ; que ces roux étant mêlés au mouillement des sauces, après les avoir liées, s'en séparent par l'ébullition que nous donnons au travail des sauces afin de les dégraisser ; que la casserole qui les contient est toujours placée sur l'angle du fourneau, pour que l'écume et le beurre se jettent du côté opposé à l'ébullition ; que le beurre que nous en retirons, et qui est celui employé pour la confection du roux, n'a pas subi la moindre altération, et qu'il a la même couleur que lorsqu'il fut mêlé à la farine pour en obtenir le roux.

« Maintenant, je le demande à ces faiseurs de livres ridicules, en quoi ce travail du beurre mêlé à la farine peut-il devenir corrosif et incendiaire ? Je le répète, si ces vains compilateurs avaient le moindre bon sens, ils sauraient que la clarification des grandes sauces les débarrasse entièrement de toute apparence de roux, mais qu'ils sont essentiellement nécessaires pour lier et constituer les sauces, que sans le procédé de cuire le roux, la farine mêlée au beurre ne formerait qu'une liaison imparfaite ; que par conséquent les sauces étant mal liées, deviendraient des essences à la réduction, et ne seraient

ni veloutées ni succulentes. Mais qu'importe à ces hommes ignorants ? Pourvu qu'ils parlent à tort et à travers, pourvu que leurs plats écrits soient publiés, ils se moquent bien d'avilir les arts et métiers. Cependant arrive tôt ou tard le praticien éclairé, qui dévoile la bassesse du charlatanisme, et, vengeur de la science, les fait disparaître de la scène du monde. »

Sans faire de roux, on peut lier par réduction. On place la casserole sur un feu vif, et à l'aide d'une cuiller de métal ou mieux de bois, on remue sans discontinuer pour empêcher la sauce de s'attacher au fond du vase, de gratiner et de prendre un goût d'empyreume. Après quelques minutes, elle s'évapore en partie, diminue et devient gommeuse et brillante comme si elle était enduite de vernis.

La fécule de pomme de terre épaissit les sauces et les lisse ; on la délaye dans de l'eau, ou dans du bouillon froid, ou dans du lait, suivant la nature de l'essence à lier, on la mêle à la sauce, on fait bouillir et on passe au tamis.

Les jaunes d'œufs servent aussi pour cette opération ; on les délaye comme la fécule de pomme de terre, on retire la sauce du feu, on y mêle les jaunes ; après avoir replacé la casserole sur les charbons ardents, on remue le mélange en ayant soin

de ne pas le laisser bouillir, car les œufs cuits et durcis par la chaleur se sépareraient des autres éléments, et la préparation en termes de cuisine « serait *tranchée* ».

Le beurre frais mêlé à une essence retirée du feu, lui donne aussi de la consistance et l'épaissit, mais il ne faut pas en faire usage pour les essences brunes, car elles prennent une couleur grise d'un triste aspect.

Les gourmands délicats n'apprécient que les mets servis avec élégance et réjouissant à la fois le palais et les yeux.

La sauce tomate.

> « Je ne m'étendrai pas sur les sauces nombreuses,
> Les coulis variés et les farces heureuses
> Qu'inventa le génie éclairé par le goût. »
>
> BERCHOUX, *La Gastronomie.*

Je traiterai seulement de la sauce tomate. Pour les sauces brunes faites de jus, elle est un condiment précieux et leur communique une saveur agréablement acidulée.

Il faut la préparer dans le ménage; celle vendue dans les épiceries est le plus ordinairement une purée noire d'un goût détestable.

Au mois de septembre, on choisit des tomates mûres, on les dépose dans un endroit sec et on

attend plusieurs jours pour que leur maturité soit complète ; en faisant ainsi, on obtiendra une essence plus corsée et d'un rouge plus vif.

Enlevez la partie verte adhérente au fond des tomates, les essuyez, les coupez en morceaux et les jetez dans une bassine de cuivre, les écrasez, les faites cuire pendant trois ou quatre heures, les remuez souvent, les retirez, les passez avec pression au travers d'un tamis de métal dont les trous seront assez étroits pour retenir les graines, recevez dans un vase le suc des tomates, le laissez reposer pendant douze heures, et enlevez l'eau montée à la surface. Entonnez la purée dans des bouteilles à vin de Champagne, les bouchez, liez les bouchons d'un fil de fer, entourez de paille ou de foin chacune d'elles et les placez debout dans un chaudron assez rempli d'eau pour qu'elle arrive à la naissance des goulots. Si le mouvement communiqué par l'ébullition les fait choquer les unes contre les autres, les coups sont amortis, elles ne risquent pas d'être brisées.

Lorsque l'eau aura bouilli pendant trois heures, retirez les bouteilles, les goudronnez et les tenez couchées dans la cave.

Pour faire la sauce, mettez un morceau de beurre frais et une demi-cuillerée de farine dans une casserole, remuez le mélange, et, lorsqu'il sera devenu roux, le mouillez d'abord de jus de tomate répandu

en petite quantité à la fois, travaillez la pâte qui se forme et ensuite la délayez au fur et à mesure, ajoutez quelques cuillerées de consommé ou de jus, six ou huit échalotes, un morceau d'ail, salez, poivrez et faites réduire.

Le suc des échalotes donne du montant à la sauce, mais le thym et le persil lui communiquent un goût fort; au moment de servir, la passez au tamis, incorporez-y un morceau de beurre frais de la grosseur d'une noix et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

CHAPITRE IV

VIANDES DE BOUCHERIE

Le filet de bœuf clouté de truffes noires à Vieu, chez M. Brillat-Savarin.

« Le bon bœuf rôti, doré, bien brun, est une pièce indispensable et admirable. Les habiles recommandent de la manger par tranches effilées, larges, trempées dans le jus. »

MARQUIS DE CUSSY,
L'Art culinaire, chap. II.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, est né à Belley, le 2 avril 1755, dans la maison n° 62 de la Grande Rue. Aujourd'hui elle est encore distribuée comme autrefois. Voici la description qu'il en fait dans un de ses contes intitulé *Ma première Chute* :

« Mon père et sa famille occupaient une maison spacieuse à deux étages. Au fond d'une vaste cour se trouvait un second bâtiment dont on avait fait des remises, des greniers à foin, des chambres de domestiques, derrière le tout se trouvait un jardin, de sorte qu'il y avait bien de l'espace pour se rencontrer à l'écart ou tête à tête. »

Son père, Marc-Anthelme Brillat, procureur du roi au bailliage de Belley, était seigneur de la terre

de Pugieu en Bugey. Le nom de Savarin lui était venu de Mlle Savarin, sa grand'tante : elle l'avait institué son légataire universel, en 1733, à la condition d'ajouter le nom de Savarin à celui de Brillat.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin fut d'abord avocat à Belley, comme tous ses ancêtres l'avaient été depuis le commencement du xviie siècle. En 1789, ses concitoyens le choisirent pour les représenter à la Constituante et, après la dissolution de cette assemblée, il fut président du tribunal civil du département de l'Ain, puis nommé juge au tribunal de cassation nouvellement institué. A la fin de l'année 1793, élu maire de Belley, il était bientôt rejeté. On le dénonça comme fédéraliste; il allait être arrêté et conduit à Commune Affranchie pour y être fusillé, lorsqu'une personne, qui avait entendu l'ordre d'arrestation, courut le presser de fuir; c'était le soir, profitant de l'obscurité de la nuit, il partit à pied, à travers champs, et se dirigea sur la Suisse. Sans ressources, il s'embarqua pour l'Amérique où, pendant deux ans, il gagna sa vie, en jouant du violon au théâtre de New-York et en donnant des leçons de langue française.

A propos de son talent musical, j'ouvre une parenthèse. Un jour de l'hiver de 1808, il était venu dîner chez un de ses amis, au faubourg Saint-Germain. Le festin achevé, des jeunes filles avaient fort envie de

danser, mais aucune d'elles ne savait la musique. L'un des convives, l'abbé de Bombelles, récemment promu à l'évêché d'Amiens, se mit au piano, M. Brillat-Savarin prit un violon et les danses commencèrent, conduites par cet orchestre introuvable composé d'un évêque et d'un conseiller à la Cour de cassation.

Au mois de septembre 1796, il quitta l'Amérique, revint en France et fut nommé successivement secrétaire à l'état-major des armées de la République en Allemagne et commissaire du gouvernement près le tribunal du département de Seine-et-Oise à Versailles.

Non seulement il avait le merveilleux talent d'écrire et de narrer avec un style imagé et un esprit inimitable, mais ce qui l'honore davantage, il était dévoué à son pays et à ses amis.

Ses compatriotes sollicitèrent pour lui la décoration et on la lui donna après le rapport élogieux relatant les nombreux et signalés services qu'il avait rendus, étant maire de Belley, pendant la période révolutionnaire.

Par lettres patentes du 18 avril 1808, il fut fait chevalier de l'Empire. Auparavant il avait été rappelé par le choix du Sénat à la Cour de cassation; il y passa les vingt-cinq dernières années de sa vie et mourut, le 2 février 1826, laissant pour ses légataires

universels un de ses frères, colonel, et un neveu, M. Scipion Brillat-Savarin, fils de son autre frère.

La *Physiologie du goût* venait de paraître, imprimée aux frais de l'auteur resté propriétaire du livre. Sautelet, l'éditeur, proposa aux légataires de l'acheter. « Que veux-tu que nous fassions de ça? dit le colonel à son cohéritier, il faut nous en débarrasser. » Et l'ouvrage fut cédé pour 1.500 fr., la moitié du prix du Stradivarius du défunt, vendu 3.000 fr. à M. Henri Roux.

Chaque année, au mois de septembre, M. Brillat-Savarin, accompagné de sa chienne Ida, venait en Bugey passer le temps des féries. Elle le suivait partout, déjeunait avec lui au café Lemblin, et prenait place sous le fauteuil de son maître pendant l'audience de la Cour de cassation. Un jour qu'il était en retard de faire un rapport, car il conciliait le travail avec la paresse qui a bien aussi ses charmes, le premier président, M. Haurion de Pansey, se penchant de son côté, lui dit à demi-voix : « Je crois qu'Ida a mangé le dossier. »

Dans la préface de la *Physiologie du goût*, édition de M. Jouaust, Monselet raconte que, pour mortifier certains oiseaux, M. Brillat-Savarin avait l'habitude de les colporter dans ses poches et que le fumet nauséabond de ces gibiers incommodait les conseillers ses voisins. Il était de trop bonne compagnie

pour infliger aux autres le désagrément de leur faire respirer une mauvaise odeur et il n'ignorait pas qu'un oiseau revêtu de ses plumes, renfermé dans un sac et privé d'air, contracte un mauvais goût.

Sa maison de campagne, à Vieu, en Valromey, était habitée par deux de ses sœurs, célibataires comme lui; on les appelait la Marion et la Padon, leurs noms étaient Marie et Gasparde; elles restaient au lit pendant dix mois et se levaient deux jours avant l'arrivée de leur frère pour préparer les appartements et le recevoir. Au mois de novembre, lorsqu'il partait, elles l'embrassaient en lui disant : « Adieu, Anthelme, à l'année prochaine, nous allons nous coucher. »

Il avait aussi deux frères : le premier, colonel du 134e de ligne, le second, substitut à Belley, et une autre sœur appelée Pierrette. Mgr Gabriel Cortois de Quinsey, évêque de Belley, avait donné la bénédiction nuptiale à cette dernière et il assistait au dîner de la noce. La nouvelle mariée, priée de chanter, entonna une chanson des plus grivoises. La mère de l'épousée, *La belle Aurore*, écouta la chanson sans rien dire, mais quand elle fut finie, elle se leva, et, malgré la présence du prince de l'Église, appliqua « *deux bonnes gifles* » sur les joues de Pierrette, à qui j'ai entendu faire ce récit dans ces termes, au mois de septembre 1855. Elle mourut, à Lhuis, à l'âge de quatre-vingt-dix-neuf ans et dix mois.

Assise sur son séant dans son lit, elle finissait de dîner et criait à tue-tête : « Apportez le dessert. » La servante accourut, mais trop tard ; sa maîtresse, laissant le dessert, était allée prendre son café dans l'autre monde.

Pendant l'automne, M. Brillat-Savarin recevait à Vieu ses nombreux amis de Belley, leur servait de bons dîners, les amusait en leur lisant des contes de sa composition ou en imaginant quelques-unes des farces tombées en désuétude dans notre monde où l'on s'ennuie :

Un jour d'un mois d'octobre du siècle précédent, M. Brillat-Savarin avait chez lui, parmi ses invités, une veuve sur le retour, autrefois belle et toujours coquette et prétentieuse. L'heure de dormir arrivée, chacun s'apprêtait à se retirer dans sa chambre, mais la vieille coquette, redoutant la pénible impression de froidure que donnent les draps nouvellement placés dans le lit, demanda à une domestique de les lui bassiner. M. Brillat-Savarin avait entendu donner l'ordre, il enjoignit à la servante de ne pas s'en préoccuper, disant qu'il s'en chargeait. Aussitôt il appelle son ami, M. S., lui explique ce qui se passe, l'affuble d'une robe et d'un tablier et lui place sur la tête une de ces coiffes que portaient autrefois les paysannes du Bugey, et, comme la veuve montait les escaliers pour gagner l'étage supérieur, la fausse

femme de chambre la précédait, tenant d'une main le *cul luit* de la cuisine, et de l'autre la bassinoire. Arrivé dans la vaste chambre destinée à la veuve, M. S. se dirigea vers l'une des extrémités de la pièce où était le lit, et la dame se plaça devant une grande glace inclinée, accrochée contre un des murs. Se croyant avec une personne du sexe, comme on dit dans le langage canonique, la coquette se déshabilla et tenant sa chemise écartée de ses charmes, elle cherchait les puces impudiques cachées dans les replis du tissu, puis, tout à coup, laissant tomber les vains ornements et les voiles qui lui pesaient comme à Phèdre et à tant d'autres, et s'admirant avec complaisance dans la glace, elle s'exclama :

« Un peu noire, mais toujours belle ! »

Les draps du lit étant suffisamment chauffés, M. S. se retira, emportant la bassinoire et ses impressions ; il raconta le mot de la fin, qui fit fortune et, en parlant d'une ancienne beauté en ruines, nous disons comme la vieille dame : « Un peu noire, mais toujours belle. »

Ces faits se passaient sous le Directoire. M. Brillat-Savarin n'était pas encore conseiller à la Cour de cassation, ni tenu à cette gravité de caractère et de mœurs que les jurisconsultes n'ont jamais contestée aux magistrats de la Cour suprême.

Voici maintenant le rôt de filet de bœuf apprêté par

M. Brillat-Savarin lorsque les truffes noires commençaient à mûrir et à répandre leur suave odeur :

Choisissez un filet de bœuf d'une chair couleur rouge amaranthe et marbrée de graisse blanche, le parez, ne laissez aucune partie nerveuse et le fendez dans toute sa longueur en ayant soin de ne pas le diviser en deux portions séparées. Dans la partie ouverte et sur les deux côtés, depuis le haut jusqu'en bas, pratiquez des trous disposés en lignes droites parallèles et les garnissez alternativement de truffes noires pelées, de pistaches blanchies, de champignons déjà cuits, d'olives désalées et débarrassées de leurs noyaux et ainsi de suite jusqu'à ce que les trous soient bouchés, ne ménagez pas les truffes, salez et poivrez.

Repliez le filet, le piquez de minces lardons gras, blancs et frais, le bridez et le placez dans une terrine contenant une marinade faite de deux verres de vin blanc sec, de quelques cuillerées d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'un bouquet de branches de thym et de persil.

Après vingt-quatre ou quarante-huit heures, selon la température, mettez le filet à la broche et l'arrosez d'excellent beurre frais.

Lorsqu'il aura cuit pendant une demi-heure, le salez une première fois et, un quart d'heure après, une seconde fois.

Avant de débrocher la pièce, faites fondre du beurre frais, sans le faire bouillir, mêlez-y du persil haché avec des truffes noires, du sel, du poivre et le jus de la moitié d'un citron ; ajoutez les sucs tombés dans la lèchefrite, et servez rapidement les tranches du filet, qui seront minces, larges, roses et trempées de cette essence dont le goût doit être relevé sans être acide.

Le gigot de mouton braisé et aux oignons.

Michel-Ange a donc tout fait ici ? Tout ce qu'il y a de meilleur. Alors il aurait bien dû améliorer le gigot.

H. Taine, *Voyage en Italie* (*Rome*).

Les moutons du Colombier autrefois justement appréciés pour la délicatesse et le parfum de leur chair, étaient de très petite taille et, dans le Bugey, on désignait cette espèce par le nom de bâtarde. Au printemps, conduits dans les forêts, ils s'engraissaient en mangeant les herbes fines et courtes des prés et des taillis. A la fin de l'été, les bergers ramenaient les troupeaux, et, dans les boucheries des cantons de Seyssel et de Champagne, on trouvait de petits gigots à la graisse blanche ; on les faisait rôtir après les avoir frottés d'ail, ils rendaient en abondance un jus clair et doré, et leur chair tendre

et rose délectait les gourmands. Aujourd'hui le souvenir de la sapidité de ces gigots fait encore mieux ressortir le goût fort et puant des cuisses de ces boucs infâmes, audacieusement servies sous le nom de gigots d'agneaux de Pré-Salé.

La bonne viande de mouton, presque introuvable, est d'un ton amaranthe clair, la graisse est blanche et diaphane ; la mauvaise est rouge noir, livide, et la graisse jaune mat.

Choisissez un gigot d'agneau ayant une abondante graisse blanc lacté ; lorsqu'il sera suffisamment mortifié, le placez dans la braisière avec deux ou trois gros oignons blancs, versez-y un verre de bouillon de bœuf, salez et poivrez.

Faites mijoter, et après une heure et demie, retirez les oignons, activez le feu et faites roussir la viande.

Tournez successivement le gigot sur toutes ses faces, les faites glacer, répandez ensuite dans la braisière quatre cuillerées d'eau froide pour détacher l'osmazôme adhérent au fond et aux parois du vase, ajoutez deux verres de bouillon de bœuf et deux cuillerées de sauce tomate ; faites mijoter.

Pendant la cuisson du gigot, mettez dans une casserole quatre-vingts petits oignons blancs de la grosseur d'une noisette ; les sautez dans du beurre frais, les saupoudrez de trois pincées de sucre en

poudre, les masquez de bouillon de bœuf, et, lorsqu'ils sont tendres et cuits, activez le feu et faites réduire à siccité. Les oignons devenus jaunes, les remuez, les sautez jusqu'à ce qu'ils soient glacés, les mouillez d'un demi-verre de jus, faites bouillir et versez le tout dans la braisière contenant le gigot.

Il doit cuire pendant trois heures depuis le moment où il est sur le feu.

Avant de le servir, le déposez sur un plat chaud, l'entourez de la garniture et de la sauce liée d'une demi-cuillerée à café de fécule de pomme de terre délayée dans un peu de bouillon froid.

Un gigot d'agneau, des poulets à la reine ou des canetons ainsi traités, sont des mets délicieux ; le jus des oignons n'a pas le goût fort et particulier de ces légumes, il est doux et sucré comme une Soubise, aussi les convives affriandés reviennent au ragoût qui est bientôt anéanti, à la réserve de quelques restes témoignant à la fois l'excellence du plat et son abondance superflue.

La noix de veau farcie et entourée de morilles noires du Valromey.

> « Voici un homme qui demande la santé, une vieillesse allègre : les plats énormes et les grosses viandes farcies empêchent les dieux d'accomplir sa prière, Jupiter n'y peut plus rien. »
>
> PLATON, *Le second Alcibiade.*

Tapez, de façon à la comprimer et à l'élargir, une noix de veau appelée aussi rouelle. Enlevez l'os la traversant, et, pour boucher la cavité restée béante, rapprochez et cousez ensemble les parties de viande disjointes.

Préparez une farce faite de viande maigre de veau cru, de filet de porc et de lard gras, de foies blonds de poulardes de la Bresse, de truffes noires et de champignons, salez et poivrez.

Étendez sur la rouelle un lit d'un centimètre d'épaisseur de ces éléments finement hachés, les recouvrez de quatre ou cinq filets de chair maigre et rouge d'un excellent jambon, de morceaux de truffes noires et de champignons, de quelques pistaches vertes blanchies, roulez la noix de veau en forme de saucisson, la ficelez solidement et la piquez de lardons gras et frais.

Placez la rouelle dans une casserole foncée de beurre cuit, la faites roussir lentement sur un feu modéré et la retournez souvent.

La rouelle sera d'abord baignée dans son mouillement, et lorsqu'il commencera à diminuer et deviendra épais, brillant et gommeux, la remuez, la faites glacer sur toutes ses faces, et si la glace est absorbée, répandez dans la casserole deux ou trois cuillerées d'eau froide et continuez à faire roussir.

Mouillez d'un peu de bouillon de bœuf, glissez la pièce dans le four pendant dix minutes pour la dorer et remettez ensuite la casserole sur le fourneau ou sur le potager. Versez-y un demi-verre de bouillon, deux cuillerées de sauce tomate, un petit verre de fine Champagne, ajoutez un oignon piqué d'un clou de girofle, salez, poivrez et faites mijoter.

Ayez des morilles noires récemment cueillies, les épluchez, coupez l'extrémité du pédoncule, les fendez en deux parties dans le sens de la longueur, les lavez plusieurs fois dans de l'eau froide, les égouttez, les placez dans une casserole, les masquez de bouillon de bœuf, les faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la dent et les retirez.

Faites un roux selon la règle, le mouillez de bouillon de bœuf et de jus de viande, salez, poivrez et jetez-y les morilles. Dès que le ragoût commencera à bouillir, le répandez dans la casserole contenant la rouelle.

Au moment de servir, déposez la pièce sur un plat chaud, l'entourez de morilles; si la sauce est longue et aqueuse, la liez de fécule de pomme de terre délayée dans du bouillon froid, et la passant au tamis la répandez sur la rouelle. La cuisson doit durer trois heures.

La rouelle farcie, entourée d'une garniture de morilles fraîches, sera toujours appréciée dans un dîner d'amis reçus sans ostentation.

Le ris de veau aux truffes noires.

> « La plupart des cuisinières mouillent tout bonnement leur ris de veau avec du bouillon et allez ; ça n'a pas de saveur. »
>
> Alexandre Dumas,
> *Le grand dictionnaire de cuisine.*

Ayez des noix de ris de veau pleines. Fendez le cornet sans le détacher du ris; on appelle cornet le tube placé sous la noix. Mettez les ris de veau dans l'eau froide, les y laissez pendant quatre heures et changez l'eau au moins une fois.

Enlevez le cornet et placez ensuite les ris dans une casserole contenant un litre et demi d'eau, faites chauffer jusqu'à ce qu'ils gonflent et se raffermissent. Les mettez ensuite dans un vase contenant de l'eau froide et lorsqu'ils seront complètement

refroidis, les égouttez, les essuyez, les mettez en presse entre deux planchettes et les chargez d'un poids d'un kilogramme.

Après deux ou trois heures, piquez les ris de lardons gras, blancs et frais.

Avant la préparation des ris, mettez dans l'ustensile dit pot au feu six oignons blancs coupés en deux parties, une douzaine de carottes rouges divisées en fragments et deux pieds de veau, recouvrez le tout de bouillon de bœuf et faites cuire pendant six heures ; retirez les pieds de veau, écrasez les légumes et passez l'essence au travers d'un linge.

Les ris de veau étant mis dans une casserole, les masquez de l'essence recueillie, ajoutez un morceau de sucre de la grosseur d'une noix, faites bouillir jusqu'à réduction complète, et lorsque le liquide deviendra épais et gommeux, mouillez de jus de viande, enlevez le couvercle de la casserole et le remplacez par le four de campagne garni de charbons mêlés à de la cendre chaude.

Lorsque les ris seront dorés, les arrosez de leur mouillement, de bouillon de bœuf, de jus de viande et de deux cuillerées de sauce tomate, salez, poivrez et faites mijoter.

Ayez des truffes noires choisies, nettoyées, et coupées en rouelles de quatre millimètres d'épaisseur, les sautez pendant cinq minutes dans une cas-

serole contenant du beurre frais et tenue sur des charbons ardents, remuez les truffes sans cesse, les salez, les poivrez et les mêlez au ris après avoir dégraissé la sauce. Faites mijoter.

Quand le moment de servir sera venu, disposez les truffes et les ris sur un plat chaud, les couvrez de la sauce passée au tamis, après l'avoir réduite sur un feu vif, si elle était longue et aqueuse.

On ne doit pas soumettre les truffes noires à une cuisson prolongée; il suffit qu'elles soient très chaudes, alors elles restent tendres et gardent tout leur parfum.

Des morilles fraîches sont aussi une excellente et riche garniture, et la purée Crécy dans laquelle cuisent les ris leur donnent une saveur que les gourmands exaltés sauront apprécier.

Les oreilles de veau farcies.

> « Les oreilles de veau partagent avec les précédentes issues l'honneur de parer nos tables. »
>
> Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands.*

Après avoir blanchi des oreilles de veau, les lavez soigneusement.

De la pulpe d'un citron, frottez chaque oreille,

et l'enveloppez dans un linge cousu de manière qu'elle y soit renfermée comme dans un petit sac.

Placez les oreilles dans une casserole contenant du vin blanc sec et du bouillon de bœuf en égale quantité, un oignon, une carotte coupée en deux ou trois fragments et un bouquet composé de persil, de thym et de cerfeuil, salez et poivrez.

Faites bouillir pendant trois heures, en ayant soin d'ajouter du vin blanc et du bouillon pour tenir les oreilles constamment baignées dans le liquide. Lorsqu'elles sont cuites, les égouttez, les essuyez et garnissez l'intérieur du pavillon d'une farce ainsi préparée :

Coupez en petits dés du ris de veau cuit et des filets de poulet roti, les faites revenir dans du beurre frais et, après quelques minutes, les singez de farine et remuez ; lorsqu'elle aura roussi, mouillez de jus et tenez le mélange épais et consistant ; ajoutez deux ou trois cuillerées de crème fraîche, des truffes noires cuites et coupées en menus morceaux, salez, poivrez ; retirez le ragoût du feu et après deux minutes, versez-y un jaune d'œuf délayé dans de la crème froide. Laissez refroidir l'appareil.

Remplissez de cette farce l'intérieur des oreilles jusqu'au sommet, trempez la base et la partie du pavillon ouverte et remplie de farce, d'abord dans

des blancs d'œufs battus en neige et ensuite dans de la mie de pain rassi très finement hachée et passée au tamis. Recommencez une seconde fois cette opération pour que la couche de panure, suffisamment épaisse, retienne la farce dont les oreilles doivent être garnies jusqu'à l'extrémité de leur hauteur. La panure adhère mieux si elle est mise sur les viandes au moins cinq ou six heures avant leur cuisson.

Mettez dans une poêle à frire, et en assez grande quantité, du beurre cuit, placez-y les oreilles sur leur base, c'est-à-dire sur la partie la plus large et ensuite sur le côté du pavillon enduit de panure. Lorsqu'elles sont frites et que la panure est dorée, les retirez de la poêle, les égouttez et les servez accompagnées d'une sauce mayonnaise ou béarnaise.

Ce mets bien exécuté est une entrée digne des bouches les plus fines.

LA CHARCUTERIE

Le saucisson de Belley

[illegible]

[illegible]

rouge s'ils sont engraissés de pommes de terre cuites, d'orge grossièrement moulue, de fèverolles concassées, de maïs, de sarrasin, de glands, de châtaignes, d'avoine et de farine de seigle.

Les saucissons doivent être fabriqués pendant l'hiver, par un temps frais et sec. On *baconne* dans une chambre non chauffée, mais si la viande subissait un froid trop rigoureux, elle resterait pâle et n'aurait jamais la couleur rose, un des attraits de la charcuterie.

La viande du porc est choisie sur des tables ou des planches, appropriées et frottées d'ail comme les vases employés.

Dans un vieux manuscrit daté de 1798, je lis cette phrase : « Les personnes qui choisissent la viande ne doivent avoir aucune indisposition, » c'est-à-dire « les femmes doivent être en état de grâce. »

Le saucisson de Belley est un produit d'origine italienne ; il ressemble à la mortadelle de Bologne, mais il lui est supérieur, si la fabrication est réussie.

Pour avoir six saucissons d'environ deux livres chacun, il faut au moins soixante livres de viande prise de préférence dans les quartiers de derrière et dans les filets du porc.

On sépare d'abord la viande maigre du lard gras ; on choisit ensuite, si je puis m'exprimer ainsi, ce qu'il y a de plus maigre dans le maigre, et avec un

couteau dont la lame est affilée et pointue, on enlève, en raclant dans les morceaux de chair, les filaments, les nerfs et les plus petites parcelles de graisse; cette séparation minutieuse des parties maigres et des parties grasses est importante, car si elle est mal faite le goût des saucissons sera complètement modifié.

On met cette viande triée, et déjà réduite en pâte, dans un vaste plat de terre appelé vulgairement *conche*, celle séparée est mise dans un autre plat de même dimension, et on l'utilise pour des cervelas et des godiveaux.

Les saucissons sont faits avec la viande de premier choix; on la hache en quantité de cinq cents grammes à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une pâte homogène, lisse et très fine; avant chaque opération, on nettoie la table ou la planche sur laquelle on hache et on la frotte d'ail; il faut aussi essuyer souvent la lame du couteau à hacher, car elle est bientôt recouverte de graisse restée dans la viande choisie.

Ce travail terminé, on pèse la viande hachée, et on prépare ensuite du lard gras coupé en forme de cubes de la dimension de dés à jouer, jusqu'à ce qu'on en ait deux cinquièmes pour trois cinquièmes de viande maigre et on mêle à celle-ci une des oreilles divisée en menus fragments.

On pèse séparément le lard gras et la viande maigre hachée, on ajoute le nombre de grammes contenu dans les deux pesées et on prépare autant de fois trente-trois grammes de sel pilé et deux grammes de poivre récemment moulu qu'on a trouvé de fois cinq cents grammes dans l'addition.

On prend alors un des grands plats creux en terre, on le frotte d'ail et on saupoudre le fond d'une couche de sel et de poivre mêlés, on y dépose un lit de sept ou huit centimètres d'épaisseur de la viande hachée, on la nivèle, et, de la paume de la main enduite de sang réservé, on l'humecte et on répand ensuite une pincée de salpêtre.

On continue en disposant une nouvelle couche de sel et de poivre, et en formant un lit de lard gras de la même épaisseur que celui de viande maigre ; on le nivèle aussi, on le mouille de sang du porc comme on a déjà fait la première fois ; on sème un peu de salpêtre et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait terminé.

Il faut avoir soin de ménager le sel et le poivre, et d'en réserver une quantité suffisante pour masquer complètement le dernier lit de viande ou de lard. On arrose le tout d'un demi-verre de sang de porc.

Le lendemain, il faut pétrir le contenu du plat pendant une heure au moins, et un quart d'heure avant de cesser la manipulation on arrose le mélange d'un demi-litre de vieux vin rouge d'excellente qua-

lité. Après chaque quart d'heure, le pétrisseur baigne ses mains dans l'eau froide, il évite ainsi d'échauffer la viande.

On procède ensuite et immédiatement *à l'embossage*. Cette opération consiste à remplir de viande hachée les vessies de bœuf préparées pour les saucissons. Chaque vessie est divisée en deux parties et de chacune d'elles on forme un sac au moyen d'une couture de fil très solide. Il faut les examiner, voir si elles sont en bon état et si elles n'ont pas été détériorées par la gelée.

Le sac fait d'une moitié de vessie doit être lavé dans l'intérieur et en dehors, d'abord dans de l'eau tiède, ensuite trois fois dans de l'eau froide mêlée à du vin blanc sec et enfin dans du vin blanc pur. On remplit les sacs en se servant d'un entonnoir de fer battu dont le pavillon est échancré sur un point ; on le garnit de viande et on la presse du pouce pour la faire pénétrer dans la vessie ; celle-ci étant remplie, on la lie d'une ficelle aux deux extrémités en serrant fortement le lien, et on pique le saucisson de coups d'épingle pour donner issue à l'air resté dans l'intérieur.

L'*embossage* des vessies mérite une attention spéciale ; il est nécessaire de le faire pratiquer par une personne expérimentée, car si la viande n'est pas parfaitement tassée et s'il reste des vides, le lard

devient rance, la viande se corrompt et le saucisson n'est plus mangeable ; mais on trouve des ustensiles qui facilitent singulièrement cette opération et en assurent la réussite.

L'ouvrage achevé, les saucissons seront suspendus les uns à côté des autres, à une perche de bois horizontalement placée et soutenue à chaque bout par un point d'appui. L'appartement où ils seront déposés sera exempt d'humidité, on n'y fera pas de feu et la température y sera moyenne.

Après dix ou douze jours, on détache les saucissons et on les suspend de nouveau à la perche par le côté opposé à celui où ils avaient été d'abord attachés. Lorsqu'ils commencent à blanchir et semblent couverts d'une poussière grise, ils sont suffisamment secs ; on les enlève de la perche et on les place dans une amphore de terre contenant de l'huile d'olive ou de noix en assez grande quantité pour qu'ils baignent complètement. On les conserve aussi dans la saumure, mais souvent elle les amollit et fermente pendant l'été, si on n'a pas le soin de la faire rebouillir. L'huile peut être utilisée pendant plusieurs années ; mais chaque fois qu'on y met de nouveaux saucissons, on doit la décanter et remplacer le déchet par de l'huile pure et limpide.

Après cinq ou six mois, le saucisson est bon à manger ; sorti de l'huile, il doit être lavé dans de l'eau

froide, essuyé et placé dans un linge, étroitement tenu serré pour empêcher la vessie d'éclater pendant la cuisson, on le met ensuite dans le pot-au-feu en terre rempli d'eau froide : il faut trois heures et demie pour le cuire; après ce temps, on retire le pot et on y laisse le saucisson pendant la nuit; le lendemain, on peut le manger, mais il faut le couper en tranches très minces.

Pendant le temps des chaleurs, il est dans sa perfection; à ce moment, le lard gras fond, se mélange à la viande maigre, et a des parties juteuses de couleur acajou foncé; le saucisson est alors tendre et d'un goût particulier qui le distingue de tous ses similaires et lui assure une supériorité incontestable.

Le jambon.

« Je disais autrefois de feu M. de Rennes qu'il marquait les feuillets de son bréviaire avec des tranches de jambon. »

Mme DE SÉVIGNÉ, *Lettre à Mme de Grignan* (31 août 1689).

Le jambon préparé suivant cette recette est remarquable, si le porc qui l'a fourni était dans de bonnes conditions de race, de santé et d'embonpoint.

Si la température est froide, il faut mortifier le cuissot destiné à devenir jambon, le garder pendant

plusieurs jours dans un endroit sec et étancher le matin et le soir les goutelettes de sang suintant à la surface de la viande.

Ayez une quantité d'eau suffisante pour recouvrir complètement le cuissot placé dans un vase de terre ou de bois; mettez cette eau dans une marmite, la chauffez jusqu'à l'ébullition et la saturez de sel; vous connaîtrez le point de saturation si un œuf frais déposé dans le liquide surnage et ne descend pas au fond. La saumure étant refroidie, la versez sur le jambon et le tenez baigné, soit en le chargeant d'un poids, soit en le pressant d'une buchette de bois glissée horizontalement entre les parois du vase où il est déposé.

Le jambon doit rester vingt-cinq jours dans la saumure ; après ce temps, on le met sur deux liteaux parallèlement établis et dont les extrémités reposent sur deux chaises en face l'une de l'autre.

Après quarante-huit heures, pilez dans un mortier trois gousses d'ail, une feuille de laurier, du thym, du basilic, de l'estragon, de la petite sauge; ajoutez trois grammes de bois de santal réduit en poudre, deux grammes d'épices fines et cinq grammes de salpêtre. Faites une pâte homogène de ces ingrédients, la délayez en y versant du vin rouge, un verre de fine champagne et la tenez consistante comme une purée. Enduisez de ces aromates toutes les

parties charnues du jambon non recouvertes de peau et l'extrémité de l'os à l'endroit où le pied du porc a été coupé.

Replacez de nouveau le jambon sur les liteaux pendant quarante-huit heures. Ayez de la lie fraîche de vin nouveau, remplissez en le vase où était la saumure; déposez-y le jambon, le tenant complètement masqué par le liquide épais et d'un beau rouge.

Une nouvelle période de vingt-cinq jours étant écoulée, le retirez de la lie et le suspendez dans un appartement chaud, pour que la couche de lie le recouvrant sèche et durcisse.

Si vous voulez le fumer, le soumettez de temps en temps à des fumigations obtenues en faisant brûler des branches de genièvre.

Quand il est très sec, après au moins deux mois, le pliez dans plusieurs feuilles de papier de soie, le couchez dans une caisse garnie d'un lit de cinq centimètres d'épaisseur de cendre de bois, le recouvrez d'un second lit de cendre, clouez la caisse et la déposez dans un appartement frais et sec.

On doit préparer le jambon au mois de novembre pour qu'à la fin de février il soit en état d'être renfermé dans sa caisse; s'il est encore exposé à l'air au moment où les premières mouches paraissent, elles déposent leurs larves dans la chair qui devient la proie des vers.

On peut le manger, après trois ou quatre mois, mais on peut le conserver pendant une année.

Avant de le cuire, il faut le laver dans de l'eau tiède, ensuite dans de l'eau froide, le brosser, le nettoyer et enlever toutes les parties de lard gras devenues rances; on scie une portion de l'os où était le pied, on creuse la partie restant au jambon pour en extraire une moelle jaune et corrompue et on bouche la cavité par de petis tampons de linge d'un tissu fin. Le jambon enveloppé dans une serpillière cousue de tous côtés est ensuite placé dans une marmite ou dans une bassine de cuivre remplie de deux tiers d'eau et d'un tiers de vin blanc sec; on ajoute un assaisonnement composé d'oignons, d'échalotes, de deux gousses d'ail, de carottes et d'un bouquet de branches de thym et de persil.

La cuisson sera d'au moins cinq heures; il est cuit, si, le transperçant d'une aiguille à tricoter les bas, elle pénètre facilement dans la chair.

Le retirez de la marmite, le déposez sur la planche à hacher, le laissez égoutter, et après avoir rompu les coutures de la serpillière, enlevez adroitement les os retenus dans les chairs, et, le tenant enveloppé du linge dans lequel il a cuit, le faites pénétrer dans un vase de forme ronde, le couvrez d'une planchette d'un diamètre un peu moins grand que celui du vase et le chargez d'un poids de deux kilogrammes. En

refroidissant, les chairs sont resserrées et raffermies, et le jambon prend la forme ronde ; le lendemain, on le pare, et lorsqu'on le coupe en le partageant en deux parties égales, on a la précaution de trancher perpendiculairement dans le sens du fil de la viande.

Lorsqu'on voudra le manger, il faudra se munir d'un couteau dont la lame étroite, peu épaisse et bien affilée, fera tomber de larges tranches amincies comme les voulait Monseigneur de la Vieuville, évêque de Rennes, qui, au dire de Mme de Sévigné, s'en servait en guise de signets dans son bréviaire.

CHAPITRE VI

VOLAILLES

Dindon truffé et à la gelée.

> « Vaut mieux un morceau de pain bis chez soi qu'une dinde truffée chez les autres. »
>
> PAUL BOURGET, *Mensonge*.

Les dindons de l'année ont les plumes lustrées et les pattes noires; on reconnaît les vieux à leurs pattes d'un brun rougeâtre. Si leurs plumes noires ont des parties grises ou blanches, ils ne sont pas de race pure. Pour les engraisser, il faut les tenir dans un endroit sombre, les nourrir d'avoine et leur donner des carottes ou des betteraves coupées en menus morceaux. Ils sont gras, quand le barbillon charnu descendant de la base de leur bec sur le cou est blanc; s'il est rouge, ils sont maigres.

Le dindon tué, on doit extraire ses intestins; sans cette précaution, la chair contracte un goût d'évent.

Après avoir plumé, nettoyé et flambé un jeune dindon finement engraissé, fendez dans toute sa longueur la peau entourant le cou que vous couperez à son extrémité près du poitrail, en conservant la peau intacte et sans la trouer.

Pilez dans un mortier des foies blonds de poulardes de la Bresse, un peu de chair de porc dans la proportion de deux tiers de maigre et d'un tiers de gras, mouillez de trois cuillerées de fine Champagne, salez, poivrez, et, lorsque ces éléments formeront une pâte homogène, mêlez-y des morceaux de truffes noires pelées et coupées en dés de la grosseur d'une noisette et des pistaches blanchies; garnissez de cette farce l'estomac du dindon, ramenez la peau du cou contre le poitrail, et après l'avoir remplie, la cousez solidement sur celle qui recouvre les chairs de la bête.

Ayez deux kilogrammes de truffes noires choisies, lavées, pelées et coupées en dés de la grosseur de la moitié d'une noix, les mettez dans une casserole contenant de la graisse de poularde fondue et tiède, les assaisonnez de sel et de poivre, les mouillez d'un verre à Bordeaux de fine Champagne et les introduisez dans le ventre du dindon préalablement salé. Cousez le cloaque de la bête, la pliez dans un linge et attendez pendant cinq ou six jours qu'elle se parfume de l'arôme des truffes.

Placez dans une braisière un jarret de veau, un jarret de bœuf, deux pieds d'un porc noir, deux pieds de veau.

Masquez les viandes moitié de vin blanc sec et moitié de bouillon de bœuf; placez la braisière sur

le fourneau ou sur le potager, la laissant découverte, et faites en sorte que le liquide s'échauffe lentement.

Une écume grise montera bientôt à la surface et formera une nappe, l'enlevez en vous servant de l'écumoire ; une nouvelle nappe se formera, procédez comme vous l'avez déjà fait et recommencez autant de fois qu'il sera nécessaire.

Cette opération terminée, ajoutez quatre oignons moyens, huit échalotes, deux morceaux d'ail, deux carottes rouges divisées en deux fragments, un zeste d'orange de la dimension d'une pièce de cinq francs, un bouquet composé de branches de thym, de persil, de cerfeuil et du quart d'une feuille de laurier, trois clous de girofle, trois pincées de poivre, quelques grains de sel et un verre à Bordeaux de fine Champagne.

Couvrez la braisière et faites cuire pendant cinq heures ; ce temps écoulé, enveloppez d'un linge le dindon étroitement serré, pour empêcher ses chairs de se fendre, le mettez dans l'aspic et deux heures aprés le retirez ainsi que les viandes.

Plongez une serviette dans de l'eau froide, la tordez et au travers filtrez l'aspic reçu dans un vase de porcelaine. Mettez de nouveau le liquide filtré dans la braisière, fouettez quatre blancs d'œufs, mêlez-y un verre de vin blanc sec, jetez dans l'aspic ce mélange devenu mousseux, replacez sur le feu et remuez

jusqu'à l'ébullition. Diminuez l'intensité du feu, couvrez la braisière et les blancs d'œufs étant montés à la surface du liquide, faites mijoter pendant dix minutes.

Passez de nouveau l'aspic au travers du linge mouillé et tordu une seconde fois, filtrez une troisième fois en vous servant du même linge sans le mouiller, et alors le liquide aura la limpidité de l'eau la plus pure ; gouttez et incorporez-y une ou deux cuillerées de vinaigre fait de vin blanc.

Après sept ou huit heures, l'aspic est solidifié, enlevez la couche de graisse le recouvrant, parez la dinde et l'entourez de blocs de gelée.

On accommode aussi de cette manière les poulardes de la Bresse.

Parmi les viandes retirées de la braisière, les pieds de porc seuls méritent de paraître sur la table ; cuits dans l'aspic, ils ont une saveur caractérisée. Refroidis, on les coupe en deux parties dans le sens de la longueur, on enlève les os et après avoir donné à la chair la forme d'un beefsteack, on la plonge dans des blancs d'œufs battus, on l'enduit de panure finement hachée et passée au tamis, et on la fait frire dans du beurre cuit. Une sauce mayonnaise relevée ou une sauce verte assaisonnée de moutarde de Maille à l'estragon doivent accompagner les pieds placés sur un plat chaud, car devenus tièdes ils sont moins bons.

L'abatis de dindon aux marrons.

« Le véritable abatis populaire est l'abatis de dinde, et c'est un des meilleurs plats de la cuisine bourgeoise. »

Grand dictionnaire de cuisine.

ALEXANDRE DUMAS,

L'abatis de dindon est un mets commun, mais, apprêté comme je vais l'indiquer, c'est un plat fin et succulent.

Dans une casserole foncée de beurre cuit, placez huit ailerons de dindons, une côtelette de veau, deux oignons moyens, salez et poivrez.

Faites roussir ces viandes lentement et retirez ensuite la côtelette de veau et les deux oignons.

Les ailerons étant glacés et dorés, les couvrez d'une égale quantité de bouillon de bœuf et de vin blanc sec, ajoutez un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet de thym et de persil, quarante marrons rôtis ou grillés, un verre de jus de dindon rôti à la broche, deux cuillerées de sauce tomate et deux petits verres de fine Champagne.

A partir de ce moment, l'abatis doit mijoter pendant deux heures et demie.

Une heure avant la fin de la cuisson, mettez dans le ragoût trois ou quatre foies blonds de poulardes de

la Bresse déjà sautés dans du beurre frais, douze crêtes de coq blanchies divisées en deux parties, cuites aussi dans du beurre frais arrosé du jus d'un citron, et enfin deux pieds de porc cuits préalablement dans l'aspic décrit au traité de la dinde à la gelée, et coupés chacun en quatre fragments.

Retirez les viandes et les marrons et les déposez sur un plat chaud, dégraissez la sauce ; si elle est trop longue, la réduisez sur un feu vif en la remuant et la répandez sur l'abatis en la passant au tamis.

Cet abatis vaut mieux que celui dont la recette a été donnée par le marquis de Courchamps.

La poularde de la Bresse truffée et cuite à la vapeur.

« Est-ce qu'une poularde ne nous suffirait pas ? »
Lettre de Mme Du Deffant à l'abbé Barthélemy (Paris, 21 juin 1767).

Choisissez une poularde de race pure, ayant la graisse blanche, la peau fine et soyeuse et les pattes noires ou grises.

Videz la poularde, la dégraissez et la salez à l'intérieur.

Ayez une livre ou deux de truffes noires choisies, rondes et dont la peau soit fine, les lavez,

les essuyez, les pelez, les coupez en dés de la grosseur d'une noisette, les mêlez à un hachis fait du foie de la bête et de deux ou trois truffes, les sautez dans la graisse fondue et tiède de la poularde, les arrosez d'un demi-verre à Bordeaux de fine Champagne, les salez, les poivrez et les introduisez dans le corps de la volaille, l'enveloppez d'un linge, et pour la cuire attendez que l'arôme des truffes noires ait parfumé ses chairs.

Disposez dans le fond du vase de terre, dit pot au feu, un trépied en fer battu muni de pieds de dix centimètres de hauteur et versez-y six verres de bouillon de bœuf et deux de vin blanc sec ; de la pulpe d'un citron, frottez la poularde et la placez sur le trépied, mais qu'elle ne touche pas le liquide, la salez et lutez le couvercle du pot au feu en l'entourant d'une bande de papier enduite et recouverte de pâte à faire le pain.

La durée de la cuisson sera d'une heure et demie.

Faites un roux selon la règle, le mouillez de quelques cuillerées de crème, retirez la poularde, finissez la sauce par l'addition d'une partie du liquide resté dans le pot au feu, la salez, la poivrez, la liez de deux jaunes d'œuf délayés dans un peu de crème ou de lait, et servez avec la poularde.

Les volailles grasses cuites à la vapeur sont d'un meilleur goût que celles bouillies dans un consommé.

Le gâteau de foies blonds de poulardes de la Bresse baigné de la sauce aux queues d'écrevisses.

« Il y a des estomacs qui ne peuvent digérer que des viandes légères et délicates. »

Logique de Port-Royal, premier discours.

ARNAULT et NICOLE.

Frottez légèrement d'ail le fond et les parois d'un mortier, pilez-y deux ou trois foies blonds de poulardes de la Bresse et un morceau de moelle de bœuf de la grosseur d'une noix, ajoutez un quart de verre de jus de viande, du lait en assez grande quantité pour obtenir une purée très liquide, deux œufs entiers et les jaunes de deux autres, mêlez le tout, salez, poivrez et passez au tamis.

N'employez pas de la crême au lieu du lait, souvent les éléments la composant se désagrègent, le gâteau, qui doit avoir la consistance d'un flan, se brise, s'affaisse et *fait l'eau*, c'est l'expression consacrée.

Enduisez d'huile à l'intérieur et sur toutes ses parties, un moule en fer battu, l'égouttez et introduisez dans le fond une feuille de papier blanc huilée découpée en forme ronde. Versez la préparation dans le moule, mais sans le remplir pour que le gâteau en gonflant ne se répande pas au dehors du vase.

Mettez le moule dans le bain-marie dont l'eau sera froide et chauffée graduellement, mais sans arriver à l'ébullition et que le moule tenu soulevé ne touche pas le fond de la casserole contenant l'eau. Si ces prescriptions ne sont pas observées, si les œufs et le lait ne sont pas frais, l'intérieur du gâteau sera persillé au lieu d'être lisse et poli, les éléments seront séparés et désunis, et en termes de cuisine, *le gâteau sera tranché*.

Après une heure et demie environ, retirez le moule du bain-marie, le séchez en le frottant d'un linge, placez un plat en forme de couvercle au sommet de l'ustensile, retournez sens dessus dessous, c'est-à-dire abouchez sur le plat, démoulez et répandez sur le gâteau une sauce aux queues d'écrevisses.

Le gâteau de foies *blonds* de poulardes de la Bresse, trempé d'une sauce aux queues d'écrevisses à chair pulpeuse, est une des béatitudes de la gourmandise.

La fricassée de poulet.

> « Or, vous autres commentateurs du *Cuisinier français*, vous ne seriez pas fâchés de savoir ce que c'est qu'une fricassée de poulet. »
>
> Lettre du président de Brosses à M. de Blancy.

La poulette de quatre ou cinq mois, appelée *poussine* en Bugey, est un meilleur morceau que le

poulet; elle prend mieux la graisse et sa chair a plus de finesse et de tendreté.

Il faut choisir l'ancienne espèce : de petite taille, de préférence les sujets dont le plumage est gris et les pattes de même couleur ou noires; rejetez ceux à pattes jaunes ou vertes.

Pour engraisser les poulets, on les met en cage, dans un lieu sec et obscur, les jeunes coqs séparés des femelles. Il faut, qu'ils aient toujours de l'eau limpide devant eux, varier leur nourriture, la leur donner régulièrement aux mêmes heures : elle se composera de froment, de maïs, d'avoine, d'orge, de pommes de terre cuites, de farine détrempée d'eau et réduite en pâte, de pain amolli dans du vin et surtout de riz cuit dans du lait.

La propreté de leurs mangeoires et celle du sol sous leur cage est nécessaire, autrement les poulets mangent peu, s'amaigrissent et leur chair devient inmangeable.

Si on leur donne du vin rouge pour unique boisson, leur crête prend un énorme développement; si on les oblige à ne boire que du vin blanc, ils deviennent tristes et meurent de la sirose du foie.

Découpez selon la règle deux poulettes grasses, les mettez dans une sauteuse contenant soixante grammes de beurre frais, deux oignons et une petite branche de thym. Salez, couvrez la casserole et la

placez sur un feu modéré pour que la viande rende son mouillement et ne roussisse pas ; les morceaux devenus tendres et presque cuits, retirez le thym et les oignons, singez de vingt grammes de farine et remuez souvent ; après dix minutes, mouillez de quatre cuillerées d'eau froide et frottez le fond et les parois de la casserole pour en détacher les sucs adhérents.

Répandez sur la fricassée un demi-verre de crême et quatre cuillerées d'excellent vin blanc sec exempt d'acidité, faites mijoter, ajoutez, en petite quantité à la fois, six décilitres de crême, tenez la sauce onctueuse, lisse, et masquant la cuiller. On appelle crême fraiche les globules graisseux montés à la surface du lait tiré des vaches et reposé pendant trois ou quatre heures.

Faites mijoter pendant vingt-cinq à trente minutes, et si la sauce devient trop épaisse, continuez à répandre de la crême, goutez si le ragoût est d'un bon sel et assaisonnez d'une pincée de poivre récemment moulu.

Retirez la casserole du feu, et une minute après versez dans la fricassée deux jaunes d'œufs délayés dans trois cuillerées de crême froide.

On enrichit cette délicieuse entrée d'une garniture de queues d'écrevisses cardinalisées et ensuite revenues dans du beurre frais, jusqu'à ce qu'elles

aient pris une couleur jaune d'or; à défaut de queues d'écrevisses, on les remplace par des morilles fraîches ou des fonds d'artichauts.

Ce mets simple est supérieur à la fricassée et au chaud-froid décrits dans les livres de recettes de cuisine; mais ce n'est qu'apprêté dans nos montagnes, pendant l'été et l'automne, qu'il atteint l'apogée de sa perfection. A cette époque de l'année, les vaches mangent les herbes sucrées croissant dans les pâturages des plateaux élevés, les poulets sont gras, la crême et le beurre exquis, et les œufs sont recueillis dans le nid, sous les poules, au moment où par un cri particulier elles annoncent qu'elles viennent de pondre.

La fricassée de poulet faite avec du beurre et de la crême ordinaires est un bon plat, mais n'est pas un chef-d'œuvre. Quel rapport y a-t-il entre des œufs mis en réserve depuis quelques jours et accommodés au beurre des fermes de la plaine, et des œufs sortant de la ponte cuits dans le beurre frais de la Prevalaye ou du Valromey?

Le poulet Célestine.

« Ah! monsieur, ces poulets sont d'un merveilleux goût. »
BOILEAU, *Satire III.*

Il y a trente ans existait à Lyon, dans la rue de Bourbon, un restaurant nommé le Café du Cercle. La cuisine y était raffinée, on n'y servait rien de médiocre, et toutes les provisions étaient choisies parmi les meilleures.

Le soir, à sept heures, et dans un petit cénacle, arrivaient les habitués, gastronomes illustres de la cité, pleins de verve et de gaieté : leur esprit était aussi fin que leur palais et les discours sortant de leurs bouches avaient la saveur des morceaux qui y entraient.

Rousselot, le chef des cuisines du café était un saucier de génie. Voici sa recette du poulet Célestine :

Ayez une jeune poulette tendre et *bien en chair*, la coupez en morceaux selon la règle.

Placez soixante grammes environ d'excellent beurre frais dans une casserole, le faites chauffer et le remuez jusqu'à ce qu'il ait la teinte noisette.

Mettez les membres de la poulette dans la casserole.

Faites cuire sur un feu vif pour que la viande ne rende pas de mouillement, se raffermisse et prenne la couleur d'or ; retournez souvent les morceaux.

Ajoutez un quart de champignons, une tomate moyenne de l'espèce à grosses côtes, mûre, coupée en petits dés et purgée des graines contenues dans ses cellules. Faites sauter le tout pendant cinq minutes, mouillez d'un verre de vin blanc sec, de la moitié d'un verre de jus de viande et d'une cuillerée de fine Champagne ; salez, poivrez et assaisonnez d'une prise de poivre rouge (poivre long mûr réduit en poudre).

Faites cuire pendant un quart d'heure.

Déposez la viande sur un plat chaud, dégraissez la sauce, la saupoudrez d'un peu de persil et d'une pointe d'ail finement hachés, si elle est longue et aqueuse, la faites réduire et la versez sur le ragoût.

Cette façon d'accommoder le poulet est une des meilleures, elle provoque et rehausse l'appétit.

CHAPITRE VII

LÉGUMES

Les cardons épineux de Tours aux truffes noires et saucés de jus de dindon.

« Un cuisinier en état de préparer un plat de cardons exquis peut s'intituler le premier artiste de l'Europe. »

GRIMOD DE LA REYNIÈRE,
L'Almanach des gourmands.

Les légumes venus dans un terrain sec, dit Horace, sont meilleurs que ceux de nos faubourgs; rien n'est insipide comme les productions d'un jardin fort arrosé.

« *Caule suburbano, qui siccis crevit in agris,*
Dulcior, irriguo nihil est elutius horto. »

Les bons légumes sont ceux choisis dans les espèces d'élite et cultivés dans les terres légères modérément engraissées et irriguées.

Les asperges, les petits pois, les pommes de terre nouvelles au printemps, les laitues, les épinards, les haricots verts doivent être mangés aussitôt cueillis ; quelques heures après, leur sapidité n'est plus la même.

Il y a quatre espèces de cardons : le plein inerme,

celui de Puvis, celui d'Espagne et l'épineux de Tours. Ce dernier est préférable, mais les jardiniers le cultivent peu : ses feuilles étant hérissées de longues épines, il est difficicile et dangereux de le manier.

Malgré l'opinion de Grimod de la Reynière, la préparation d'un plat de cardons ne présente aucune difficulté.

Choisissez les côtes blanches et épaisses, rejetez les creuses, les dures et les filandreuses, coupez les tendres en fragments de cinq ou six centimètres de longueur, les déposez au fur et à mesure dans de l'eau froide, les lavez et enlevez la pellicule qui les recouvre.

Ayez une bassine de cuivre d'une capacité suffisante, la remplissez d'eau, la chauffez jusqu'à l'ébullition et répandez-y un verre de lait.

Jetez les cardons dans l'eau bouillante, ils doivent cuire sans être pressés les uns contre les autres, tenez la bassine découverte pendant la cuisson, faites bouillir continuellement à grandes vagues et remuez le liquide avec une longue cuiller pour empêcher le lait de monter à la surface et de se répandre.

Les morceaux de cardon cédant sous la pression du doigt, les retirez de la bassine et les plongez dans une grande quantité d'eau froide ; ainsi traités,

ils conservent leur blancheur et sont plus appétissants.

Les séchez dans un linge, les mettez dans une casserole contenant de la graisse fondue de poularde de la Bresse, les sautez souvent, salez, poivrez, et après un quart d'heure, les saucez d'un verre du jus d'un dindon rôti à la broche.

Escalopez en rouelles de quatre ou cinq millimètres d'épaisseur des truffes noires choisies et nettoyées, les mêlez aux cardons et faites mijoter pendant un quart d'heure.

Le parfum de la truffe noire s'allie fort bien à celui de cet excellent légume, et les cardons aux truffes et au jus de dindon valent mieux que ceux à la moelle.

On les apprête aussi au gratin : on forme un lit de cardons dans un plat d'argent, on les couvre de rouelles de truffes noires et ensuite d'une sauce à la crème et au jus semblable à celle décrite au chapitre des choux-fleurs ; on saupoudre de fromage de gruyère râpé, et après avoir formé un second lit on introduit le plat dans le four.

Rossini les aimait gratinés et assaisonnés de fromage de Parmesan ; ce mets est appelé « Cardons à la Rossini ».

Les tiges de laitues *récemment montées* sont plus délicates que les cardons ; on les accommode au jus de la même manière.

Les choux-fleurs au gratin.

« J'ai fait les choux-fleurs au gratin à votre intention... Les avez-vous mouillés avec du jus au lieu de bouillon ? C'est plus onctueux ! »

BALZAC, *La vieille fille.*

Choisissez des choux-fleurs à tête blanche, ferme et unie, ceux l'ayant grenée et d'un blanc gris sont de mauvaise qualité.

Épluchez un chou-fleur, le divisez en fragments, les faites cuire dans de l'eau salée et lorsqu'ils seront devenus tendres sans être trop cuits, les retirez, les égouttez et les séchez.

Mettez dans une casserole du beurre frais et une cuillerée de farine, faites cuire le mélange et le remuez sans interruption ; lorsqu'il est devenu roux, le mouillez de jus, travaillez la pâte qui se forme et la délayez avec de la crême, répandue en petite quantité à la fois ; salez, poivrez, que la sauce soit onctueuse et veloutée sans être trop épaisse, et assez abondante pour masquer complètement les morceaux de choux-fleurs ; les placez dans un plat d'argent légèrement beurré, les pressez pour qu'ils forment une couche unie, les saupoudrez de fromage de gruyère râpé, salez, poivrez, les couvrez de la sauce passée au tamis et la saupoudrez de fromage.

Introduisez le plat dans le four ; le gratin est cuit lorsqu'il est d'une belle couleur jaune d'or.

Cet entremets est des meilleurs si les choux-fleurs, le beurre, la crème et le fromage sont parfaits et si la cuisson a été bien conduite.

Les navets de Parves.

« Les légumes eux-mêmes ont leur aristocratie et leurs privilèges. »

ALEXANDRE DUMAS,
Le grand dictionnaire de cuisine.

Les navets généralement connus sont ceux de Meaux, de Vaugirard, de Freneuse et des Vertus. Dans la région lyonnaise, les navets de Chiroubles en Beaujolais sont les plus renommés, mais ceux de la montagne de Parves, près de Belley, sont d'une qualité supérieure ; peu volumineux et courts, ils ont la peau noire et leur chair blanche a une saveur particulièrement sucrée tenant à la nature des terres de la montagne.

J'ai pu souvent comparer les navets de Chiroubles et ceux de Parves. Jadis dans Belley vivait un procureur probe comme saint Yves, ce qui sera toujours admirable, et gourmand comme Lucullus ce qui n'étonnera jamais personne. Il avait noué des relations d'amitié avec un conseiller de la Cour de Lyon,

et il comblait ce magistrat de chapons truffés, de saucissons de Belley et de cervelas bourrés de pistaches et de truffes noires.

Pour répondre à ces largesses, le conseiller, vieil avare, lui envoyait un panier de navets de Chiroubles ; l'avoué invitait ses amis à les manger ; j'en ai souvent pris ma part, mais je dois dire qu'ils n'étaient que le prétexte d'un somptueux dîner : nous sortions de table truffés comme des dindes et faisant la roue, nous glougloutions contre le conseiller et ses navets, vengeant ainsi l'excellent procureur si indignement frustré et si libéral de ses truffes.

Ayez des navets de Parves récoltés après les premières gelées, que leur peau ne soit pas ridée et que leur chair soit lisse et compacte. Les épluchez, les taillez en forme de colonettes de la grosseur du doigt, les jetez dans la poèle à frire contenant du beurre cuit modérément chauffé, les saupondrez de quatre pincées de sucre réduit en poudre et couvrez la poèle pendant quelques minutes pour que les navets, lentement pénétrés par la chaleur, deviennent tendres, et ne restent pas durs surpris dans la friture.

Faites un roux selon la règle, le mouillez de bouillon de bœuf, de jus et de deux cuillerées de sauce tomate.

Les navets ne sont pas tous cuits en même temps ;

suivant leur grosseur et la place qu'ils occupent dans la poêle, les uns sont rissolés avant les autres; retirez ceux-ci, les égouttez et les déposez successivement dans la casserole contenant la sauce préparée. Vers la fin de la cuisson, ils roussissent tous à la fois; il faut alors les remuer sans cesse, et quand ils sont dorés, on les mêle à ceux déjà trempés de jus.

On peut servir sur les navets des aiguillettes de canards rôtis : ce sont les parties les plus délicates et les seules que mangeait Martial encore plus gourmand que poète.

« *Tota mihi ponitur anas, sed pectore tantum*
Et cervice sapit; cætera redde coquo. »

Incorporez à la sauce le jus tombé des canards dans la lèchefrite pendant leur rotation, salez, poivrez, faites mijoter, dégraissez soigneusement le ragoût.

Il en est des œuvres de la cuiller comme de celles de la plume; pour les faire valoir, il faut les présenter sous un titre dont la jactance déguise au besoin leur médiocrité. Certains amateurs de livres se préoccupent peu de ce que l'auteur a écrit, ils recherchent les exemplaires imprimés sur papier de Hollande ou du Japon, ornés d'illustrations signées d'un graveur en renom. La parure du livre est tout,

le fond n'est rien ; l'étoffe d'un vêtement est ce qui vaut le moins, c'est la façon qu'on paye.

Pour la plupart des conviés, l'étiquette des bouteilles prouve la valeur du vin et le nom des mets leur succulence.

Au sommet de la montagne de Parves est une croix appelée « la croix de sainte Anne ». On pourrait écrire sur le menu du dîner :

« Aiguillettes de canetons de Rouen à la sainte Anne. »

C'est parfait! c'est exquis! s'exclamerait un Turcaret gastrolâtre. Marquez sur le menu : « Canards aux navets, » et il dira sans emphase : ce n'est pas mauvais.

Les pommes de terre à la savoyarde.

« Le légume de la cabane et du château. »
LE MARQUIS DE CUSSY, *L'art culinaire*.

Les espèces de pommes de terre sont très nombreuses ; parmi les hâtives cultivées dans les jardins, les meilleures sont la Marjolin et la Quenelle longue jaune. Extraites du sol au printemps, immédiatement essuyées et frottées d'un linge pour enlever leur peau, sautées dans une casserole contenant de l'excellent beurre cuit, servies sur du beurre frais d'Isigny, elles sont de véritables soufflés à la crême. Il

faut les manger sortant de terre et aussitôt cueillies, le lendemain elles ne sont plus aussi bonnes.

Lorsque la saison est avancée et que les pommes de terre ont toute leur grosseur, on les accommode frites, au jus, à la crème, au gratin et de beaucoup d'autres façons ; mais voici une excellente recette de la Savoie et du Bugey :

Pelez des pommes de terre farineuses, les coupez en rouelles de cinq millimètres d'épaisseur, les placez dans un plat à gratin et formez-en un lit sur lequel vous répandrez trois pincées de farine de gruau et une demi-cuillerée de fromage de gruyère finement râpé ; disposez un second lit et l'assaisonnez comme le premier, masquez les pommes de terre de bouillon de bœuf, ajoutez six morceaux de beurre frais de la grosseur d'une noix, salez et poivrez hardiment.

Placez sur le fourneau le plat couvert, et après dix minutes le poussez dans le four.

Lorsque le bouillon sera absorbé, le remplacez par du jus de viande dont vous arroserez souvent les pommes de terre pendant leur cuisson.

Le marquis de Cussy, l'auteur du trait servant d'épigraphe à ce chapitre, a inventé les pommes de terre à la gastronome. C'est un mélange de ces légumes cuits dans du beurre frais et de truffes noires sautées dans du vin de Madère. Les pommes

de terre à la savoyarde sont un plat moins luxueux et moins raffiné, mais d'un mérite incontestable.

Les raves du Jean à la crème.

> « La rave rend gentil compagnon auprès des dames. »
>
> DIOCLÈS.

Avant l'époque où la pomme de terre a été introduite en France, la rave était, pendant l'hiver, la principale nourriture des paysans de la Bresse et du Bugey.

« En 1540, Claude Bigothier, poète bressan, a écrit un poème en vers sur la rave. Il raconte qu'un paysan de la Bresse, nommé Conon, fit connaître à Louis XI cette précieuse racine, et lui en servit un plat, un jour que ce prince, étant encore en Dauphiné, s'était égaré à la chasse aux environs de Lyon. »

On cultivait aussi les raves dans le Bugey, et Bigothier raconte qu'aux environs de Belley, on trouva dans un champ une rave énorme, immense et large comme la lune.

Toute la contrée, ivre de joie, fière du phénomène, transporta à Chambéry, sur un chariot spécial, la rave géante qui fut offerte au seigneur duc. Le bon seigneur, enchanté du cadeau, offrit à boire

à ses paysans et les grisa abominablement. Pendant cette débauche, le conseil du prince, les magistrats ducaux, les jurisconsultes s'assemblèrent et discutèrent sur ce qu'il convenait de faire en présence d'un pareil fait...

Or, le résultat du conseil tenu fut tel que les paysans, à peine dégrisés, apprirent qu'ils venaient d'être taxés supplémentairement à un lourd impôt de surcroit, par l'excellente raison que, possédant des terres qui fournissaient de pareilles raves, l'impôt par le passé était plus qu'insuffisant. »

Les meilleures raves de nos contrées sont celles venues sur le monticule appelé le Jean, situé devant la gare de Culoz ; elles n'ont aucune amertume et sont plus douces que celles des autres terrains.

Ont-elles la vertu que leur attribue Dioclès et donnent-elles la science du bien et du mal ? Je ne le crois pas ; il n'y a pas de mets plus moral, plus chaste et moins entreprenant ; après en avoir mangé, on a l'estomac dans l'état de paix et d'honnêteté où est l'esprit après la lecture d'un bon livre. Je les recommande aux amateurs de la bonne chère, le jour où ils sentent le besoin de donner le change au dégoût et à la satiété inséparables de l'opulence. C'est la modération qui donne le prix au plaisir.

...Voluptates commendat rarior usus.

Épluchez des raves, les coupez en morceaux, les jetez dans de l'eau bouillante et retirez du feu le vase les contenant. Les égouttez, après quelques minutes les faites cuire dans du bouillon de bœuf et les hachez.

Mettez du beurre frais dans une casserole, placez-y les raves, leur donnez une demi-heure de cuisson, les singez de farine et remuez souvent. Un quart d'heure étant écoulé, ajoutez une cuillerée de fromage de Gruyère râpé et un demi-verre de jus ; répandez ensuite dans la casserole, en petite quantité à la fois, de la crème fraîche, salez, poivrez et placez le ragoût sur un feu modéré où il mitonnera pendant vingt-cinq ou trente minutes.

J'ai vu de fins gourmets apprécier ce plat commun et en faire un éloge mérité.

Les tomates farcies.

« Les tomates viennent mêler leur rouge violent à ces teintes blondissantes... »
THÉOPHILE GAUTIER, *Voyage en Italie.*

Grimod de la Reynière, le premier, a donné une recette pour farcir les tomates ; c'est encore celle ordinairement rapportée dans les livres de cuisine, on la trouve dans *Le grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas.

Voici cette préparation extraite de l'*Almanach des gourmands* :

« Mais ce n'est pas seulement aux fonctions auxiliaires que les pommes d'amour bornent leur service. On compose avec elles un plat d'entremets délicieux. Après en avoir ôté les pépins, on les bourre d'une farce savante, ou même tout uniment d'une livre de chair à saucisse maniée d'un excellent beurre et pétrie avec un tiers de mie de pain rassis dans laquelle on a mêlé une gousse d'ail (excipient nécessaire de la pomme d'amour), persil, ciboule, estragon hachés. On met le tout cuire sur le gril, ou ce qui vaudrait mieux encore dans une tourtière, sous un four de campagne, avec une bonne redingote de chapelure. L'expression d'un jus de citron (au moment de servir dans la tourtière même), couronne cet entremets, qui en quelque quantité qu'il soit servi n'est jamais assez abondant. Comme ce plat est assez nouveau à Paris, la recette ne s'en trouve dans aucun ancien dispensaire, et nous croyons ajouter au mérite de cet almanach et acquérir quelques droits à la reconnaissance de nos gourmands citoyens en la consignant ici. »

Les tomates farcies de Grimod de la Reynière sont un mets grossier ; la chair à saucisse mêlée à de la mie de pain est une piètre farce.

Il faut employer les tomates rouges de l'espèce à

grosses côtes, de forme ronde, les choisir très mûres et juteuses.

Les divisez chacune en deux parties égales dans le sens de la largeur, et vous servant d'un couteau à lame arrondie ou d'une petite cuiller, enlevez la pulpe et les graines remplissant les cellules. Déposez les tomates dans un plat, du côté opposé à leur fond, et les placez sur un feu doux ; en s'échauffant elles rendront une partie de l'eau qu'elles contiennent en abondance. Les retirez sur un tamis et les laissez égoutter.

Hachez finement un morceau d'ail de la grosseur d'une amande, une échalote, une truffe noire, quelques champignons, la moitié d'une tomate dont vous aurez ôté les graines. Hachez ensuite la chair d'un poulet rôti, un peu de gigot de mouton et une petite tranche de jambon cuit. Mélangez le tout, salez et poivrez.

Garnissez les tomates de cette farce, mais seulement jusqu'au niveau de leur bord, les tenez serrées les unes contre les autres dans un plat d'argent foncé de beurre frais, les arrosez d'huile d'olive répandue en la faisant tomber de haut en mince filet, et sur chacune d'elles disposez un morceau de beurre frais de la grosseur d'une noisette.

Mettez le plat sur le fourneau ; le beurre étant fondu, recouvrez les tomates d'une légère couche de

chapelure et glissez le plat dans le four après y avoir versé quelques cuillerées de jus.

Les tomates doivent être dorées, et non noircies par un feu ardent ; apprêtées au maigre et remplies seulement de fines herbes, on peut les soumettre à un feu vif, mais farcies au gras, la cuisson doit être lente et durer une heure et quart, autrement les menues parcelles de viandes seront desséchées et grillées.

La sauce sera réduite en un jus corsé, confit et peu abondant ; au sortir du four, on arrosera le gratin de la moitié du jus d'un citron.

Les tomates ne sont bonnes que si elles ont une saveur légèrement acidulée ; ce goût aigrelet aiguillonne l'appétit et fait le mérite du plat.

CHAPITRE VIII

ÉCREVISSES ET POISSONS

Les écrevisses cardinalisées de M. le Prieur.

> « La rougeur des viandes est indice qu'elles ne sont pas assez cuites. Exceptées les gammares et escrevices que l'on cardinalise à la cuicte. »
>
> RABELAIS, *Gargantua*, ch. XXXIX.

La plupart des rivières et des ruisseaux du Bugey fournissent des écrevisses, mais les meilleures viennent du Furens, du Gland et des Rousses.

Avant d'être à Belley, les dames du couvent de Bons, fondé en 1155 par Marguerite de Savoie, habitaient le village de ce nom, traversé par la rivière le Furens, très poissonneuse et remplie d'écrevisses.

La chronique rapporte que les religieuses de Bons n'ont pas toujours observé les prescriptions de leur règle. Durant le règne de Louis XIII, elles menaient une vie scandaleuse et s'occupaient plus de rédiger des courts-bouillons que de réciter des psaumes. L'inconduite de ces dames et celle des religieux d'autres ordres avaient inspiré à l'illustre évêque de

Belley, Jean-Pierre Camus, le peu d'estime qu'il montra toujours pour les moines. Son successeur, Jean de Passelaigues, se rendit à Bons pour admonester les religieuses, leur prescrivit de garder la clôture et d'entourer le couvent de grilles dans le délai de trois mois. Les nonnes répondirent « in pontificalibus », dit le procès-verbal, qu'elles relevaient uniquement de l'abbé de Saint-Sulpice, qu'elles refusaient de se soumettre, et l'une d'elles s'écria : « Il veut nous faire mettre sur le gril et nous faire *arses.* » Trois mois après, l'évêque revint, mais les religieuses fermèrent leurs portes et ne voulurent pas le recevoir. Un chanoine de Belley, M. de Courtines, prit une échelle, la fixa contre le mur du couvent, et, montant à l'assaut jusqu'au sommet du rempart, comme Jules II sur la brèche de la Mirandole, lut à haute voix, à ces filles insoumises, la sentence d'excommunication fulminée contre elles par le prélat si justement irrité. Les religieuses, dit encore le procès-verbal, étaient réunies dans la cour du monastère « et faisaient maints gestes indécents ». Monseigneur de Passelaigues porta plainte à Richelieu qui, en sa qualité d'abbé de Citeaux, avait sous sa direction l'abbaye de Saint-Sulpice et l'abbaye de Bons. Le cardinal ordonna aux religieuses d'acheter à Belley une maison où elles vivraient sous les yeux de leur évêque dans la pau-

vreté et l'obéissance. C'était beaucoup exiger de dames aussi gourmandes et aussi dissolues, mais nul ne résistait au ministre de Louis XIII, et ces filles de Saint-Bernard furent contraintes de quitter les bords du Furens. Elles emportèrent leurs Lares et tout ce qu'elles avaient de précieux, sans oublier leur merveilleuse recette pour cuire les écrevisses ; elles la tenaient d'un prieur du couvent des moines de Chavillieu, et la tradition rapporte que Mme de Marron, la dernière abbesse de Bons, donnant ses ordres à la sœur converse chargée du travail de la cuisine, lui disait : « Ma sœur, vous apprêterez nos écrevisses à la mode de M. le Prieur, que Dieu le rafraîchisse et nous fasse miséricorde. »

Voici cette recette ou plutôt ce philtre composé sans doute par quelque lutin chargé de porter le feu dans les corps et dans les âmes.

Ayez dix douzaines de belles écrevisses, les lavez successivement dans plusieurs eaux, les égouttez et les essuyez dans un linge.

Versez dans le pot au feu de cuivre, deux verres de vin blanc sec, autant de vinaigre blanc fait de vin, un verre de jus de viande, un demi-verre de fine Champagne, ajoutez cinquante grammes de lard frais, deux carottes, quatre oignons moyens coupés en dés, dix échalotes, deux têtes d'ail, un bouquet de thym, de persil, de cerfeuil, le quart

d'une feuille de laurier, la moitié du zeste d'une orange moyenne, une grosse poignée de sel non pilé, une poignée de poivre en grains, deux prises d'épices fines, trois fortes pincées de poivre blanc récemment moulu, deux pincées de poivre rouge (poivre long mûr réduit en poudre), ou à défaut une demi-prise de poivre de Cayenne.

Faites cuire ces éléments jusqu'à réduction de moitié du liquide, jetez-y les écrevisses, les remuez souvent ; après dix ou douze minutes, assurez-vous si elles sont cuites, les retirez, les déposez dans une soupière d'argent ou de porcelaine et les trempez du court-bouillon suffisamment réduit et passé au tamis.

Cette brillante composition en piments majeurs a été divulguée par Mme de Loiseau, légataire universelle des recettes de cuisine de Mme de Marron.

Au moment marqué, l'amphitryon enlève le couvercle de la soupière, une légère buée monte vers les cieux, des arômes vineux et acidulés se répandent dans la salle du festin, les cœurs les plus affadis se relèvent et l'appétit renaît dans les estomacs.

Le vin blanc employé doit être sec ; les coteaux de Belley fournissent un vin spécial pour apprêter les poissons et les écrevisses de nos rivières, et l'on n'obtiendrait pas un court-bouillon plus exquis en faisant usage d'un meilleur vin.

Les écrevisses, selon le rite du prieur, doivent être mangées chaudes ; si on les pêche longtemps avant l'heure du dîner, il ne faut pas les mettre dans de l'eau ou dans des herbes humides, mais les placer dans un sac sans crainte de les serrer légèrement et lier d'une ficelle l'extrémité ouverte du sac ; en faisant ainsi, on peut les conserver vivantes pendant plus de douze heures.

Lorsque Mme de Marron, l'abbesse, offrait des écrevisses cardinalisées, elle faisait servir du vin blanc de Virieu provenant des vignes de l'antique manoir de Diane de Châteaumorand, la femme d'Honoré d'Urfé, l'auteur du roman de l'Astrée. On remplace avantageusement ce vin par celui de Champagne de bonne marque et on a soin de le glacer. Le froid de la glace fait antithèse à la chaleur produite dans la bouche par le court-bouillon de haut goût, et on éprouve la sensation ressentie par le prophète Isaïe lorsque l'ange lui purifiait les lèvres avec le charbon divin et incandescent.

Les croquettes de queues d'écrevisses.

« Les croquettes ont été inventées par notre ami M. Jay. »

Le marquis de Cussy, *L'Art culinaire.*

Les croquettes font partie des hors-d'œuvre chauds.

On les prépare avec des filets de poulets rôtis, ou avec des ris de veau, ou avec de la truite cuite dans le court-bouillon, ou mieux encore avec des queues d'écrevisses.

Il n'est pas facile aujourd'hui de se procurer une assez grande quantité d'écrevisses pour les servir à la coque ou à la Nantua, mais avec six ou huit douzaines on fait d'excellentes croquettes.

Cardinalisez les écrevisses, et, après avoir préparé les queues et les gigots des plus grosses pattes, les faites sauter dans du beurre frais, sur un feu très doux, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur or rouge.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et vingt grammes de farine, remuez sans cesse le mélange sur un feu modéré pendant dix minutes environ. Mouillez d'un peu de lait et travaillez la pâte qui se formera, la délayant avec le lait répandu en très petite quantité à la fois jusqu'au moment

précis où la sauce, d'abord jaune, deviendra blanche et lisse ; si vous l'éclaircissez encore, vous ne pourrez pas faire les croquettes.

Mêlez-y les queues d'écrevisses coupées en morceaux, salez et poivrez ; retirez la casserole du feu, une minute après versez-y un jaune d'œuf frais délayé dans une cuillerée de lait, et remuez sans interruption pour que l'œuf ne soit pas durci par la chaleur.

Videz l'appareil sur un plat, et formez les croquettes seulement deux ou trois heures après.

Hachez de la mie de pain ordinaire rassis et la tamisez pour obtenir la panure très fine. Prenez de la farce en quantité suffisante, formez une croquette d'environ sept ou huit centimètres de longueur sur quatre de hauteur, la roulez dans un œuf battu et ensuite dans la panure.

Mettez du beurre cuit dans une poêle émaillée et en assez grande abondance pour baigner quatre croquettes quand elles y seront placées. Le beurre étant chaud, et sans attendre qu'il exhale de la fumée, plongez-y trois ou quatre croquettes, imprimez à la poêle un mouvement circulaire pour les faire rouler et les retournez. Lorsqu'elles auront une couleur dorée, les retirez à l'aide de l'écumoire, les égouttez, les mettez sur une serviette pliée et déposée sur un plat chaud, et toutes étant cuites, les couronnez

de branches de persil rapidement grillées dans la friture.

La timbale de queues d'écrevisses à la Nantua.

> « Ce mets serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth. »
>
> BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût.*

L'ancienne cuisine connaissait les écrevisses à la crème, mais les gourmands du Bugey ont découvert la véritable manière de les apprêter et de donner à la sauce le goût et la couleur qui la distinguent, et pour ce motif, on a appelé cet entremets, un des plus exquis de la cuisine française, « écrevisses à la Nantua, » du nom de la capitale du haut Bugey.

Faites cardinaliser, selon le rite du prieur, vingt douzaines d'écrevisses, retirez des tests les queues, les gigots des plus grosses pattes et les œufs, faites revenir ces chairs dans du beurre frais sur un feu très doux jusqu'à ce qu'elles se colorent d'une teinte or rouge.

Pilez dans un mortier une dizaine d'écrevisses cuites, ajoutez un demi-verre de jus, passez au tamis ce coulis et le tenez en réserve.

Hachez finement un oignon blanc moyen et le sautez dans du beurre frais sans faire roussir.

Mettez dans une casserole cinquante grammes de beurre frais et vingt de farine, remuez le mélange jusqu'à la couleur noisette, jetez-y alors l'oignon et mouillez de quelques cuillerées du coulis préparé.

Faites cuire et travaillez la pâte qui se forme en la délayant avec de la crème fraîche versée en petite quantité à la fois, faites mijoter pendant vingt minutes, et si la sauce qui doit être consistante est trop épaisse, l'éclaircissez par une addition de crème.

L'onctuosité de ce ragoût dépend du travail donné à la sauce ; incorporez-y les queues d'écrevisses, salez, poivrez, faites mijoter pendant dix minutes et versez dans une timbale en pâtisserie chaude.

Il y a vingt ans, les écrevisses étaient si abondantes en Bugey que, moyennant quelques sous, on pouvait en élever une immense pyramide sur un vaste plat. Aujourd'hui, elles n'existent plus ; des savants attribuent leur destruction à certaines anguillules parasites, venues par le canal de Suez dans la mer intérieure et de là dans nos cours d'eau. On a vainement tenté d'en repeupler les rivières, elles ne peuvent plus y vivre, et quand le pêcheur relève ses filets, il trouve dans les mailles des tests vides et desséchés, douloureux témoignage d'une perte plus irréparable que celle des livres de la sibylle de Cumes.

L'ombre chevalier du lac du Bourget.

« Les provisions furent étalées *fronte super viridi*, sous les branches touffues d'un vieux chêne, nommé le Chêne du Prieur, et la société s'étant assise en cercle, on fit honneur au repas champêtre. »

WALTER SCOTT, *L'Antiquaire*, ch. XVII.

Un jour du mois de septembre, mes amis et moi montâmes en voiture pour aller déjeuner au bord du lac du Bourget. Nous traversâmes le pont du Rhône et le grand marais de la Chautagne où de nombreux faucheurs coupaient *les blaches* et les disposaient en milliers de meules rondes ; nos chevaux rapides nous eurent bientôt conduits à Châtillon.

La salle à manger choisie était un petit pré ombragé par de verts noyers au sommet desquels les cigales, excitées par la chaleur, faisaient bruyamment grincer leurs corcelets. Nous étions sur le penchant d'une colline et au premier plan d'un vaste tableau dont la perspective s'étendait à plus de quinze lieues. Dans le fond, les cônes blancs des Alpes, à nos pieds le lac bleu enchâssé dans des montagnes couvertes de sapins et de châtaigniers ; à gauche, comme contraste à cette végétation, des rochers arides, fauves, vert-de-gris, et à droite, à la pointe d'un promontoire, l'abbaye d'Haute-Combe ; du même

côté, plus près de nous, le château de Châtillon posé au sommet d'un monticule avancé dans le lac; dans le bas, de petites grottes creusées par les eaux, et à l'entrée de l'une d'elles, un capucin vêtu de sa robe couleur pain brûlé, debout et immobile, attendant l'arrivée d'une barque pour traverser le lac et regagner son couvent.

Ce paysage resplendissait sous les torrents de lumière versés par le soleil, des bateaux de pêcheurs glissant sur les eaux semblaient tracer leur sillage dans de l'or et de l'argent liquides, des hirondelles de mer parcouraient l'espace, tantôt s'élevant dans les airs, tantôt rasant les ondes qu'elles effleuraient quelquefois du bout de leurs ailes.

L'heure du déjeuner avait sonné depuis longtemps, je fis étendre des couvertures tenant lieu de tapis, et les domestiques disposèrent nos provisions sur une nappe dont la blancheur était rehaussée par la couleur émeraude des herbes du pré. Au milieu de la nappe s'élevait une pyramide de pêches pourprées tardives, de poires Williams-Duchesse et de chasselas roses de Fontainebleau. Aux quatre coins étaient disposées des pièces froides : ici un pâté monumental semblable à un vaisseau démâté, ses larges flancs étaient blindés d'un kilogramme de truffes noires, d'un lièvre, de deux poulets et d'une noix de veau, blanche et satinée, venue de Genève.

A l'angle opposé gisait un énorme filet de bœuf du calibre d'une pièce de quatre ; en face, deux dindonneaux à la peau dorée comme la cuirasse d'Hector, et plus bas un jambon de Luxeuil pareil à la massue d'Hercule. Des bouteilles de vins de Bordeaux, de Culoz et de Champagne étaient dressées et rangées en ligne.

Les appétits étant devenus fougueux, j'invitai chacun à faire son devoir. Les couteaux à découper furent mis au clair, et le cliquetis des verres et des fourchettes commença. En moins d'une heure, les ouvrages culinaires furent détruits, le pâté démantelé et démoli, les restes des dindons, du filet de bœuf et du jambon taillés en pièces gisaient sur le sol au milieu des bouteilles vides, et la faim et la soif mises en fuite, étaient refoulées jusqu'au souper.

Des broussailles sèches furent arrachées dans les haies voisines, on alluma du feu pour préparer le café et l'odeur du moka se mêla aux parfums légers de l'air embaumé du lac.

Pendant les dernières libations, j'envoyai chercher des bateliers ; nous montâmes sur leurs barques et les voiles furent tendues pour cingler vers les pêcheurs en panne au canal de Savières. La chaleur était accablante, tout sommeillait, l'onde, la brise et l'équipage. Nous voguions en silence, les yeux à demi fermés, écoutant le bruit des rames et des

perles d'eau qui en découlaient et retombaient dans le lac.

En arrivant vers les pêcheurs, je les priai de suspendre leur travail, d'accepter du vin et les reliefs de notre déjeuner. Bientôt nous devînmes les meilleurs amis, car les hommes qu'on fait manger ont toujours l'estomac reconnaissant durant la digestion.

Leurs forces réparées, les pêcheurs descendirent leur filet dans les profonds abîmes du lac, il fallut trois quarts d'heure pour le remonter à l'aide d'un câble s'enroulant autour d'une poulie ; aussi étions-nous haletants d'impatience au moment où la vessie gonflée d'air parut à la surface de l'eau, et précédant de quelques brasses les premières mailles de l'immense tissu de fil ; mais, comme il arrive souvent à la chasse et à la pêche, on ne prit rien.

Près du couvent d'Haute-Combe, la fortune nous favorisa, nous eûmes en abondance des lavarets, des perches, et parmi ces poissons, un ombre chevalier du poids de trois livres, pièce rarissime et de grand mérite.

Le soleil baissait à l'horizon, le vent frais du soir sortant des forêts irisait le lac, nous quittâmes les pêcheurs et nos vigoureux bateliers nous ramenèrent à Châtillon.

Après avoir quitté le bateau, je passai dans le pré où nous avions déjeuné le matin. Au milieu des

épaves dont le sol était jonché, je ramassai les bouchons arrachés des bouteilles, les capsules de cuivre jaune dont ils avaient été garnis, et je les déposai dans le tronc vermoulu d'un vieux chêne. Chaque année, au mois de septembre, je reviens m'asseoir sous cet arbre et revoir ces débris.

J'avais eu le soin de faire habiller l'ombre chevalier, voulant le faire frire en rentrant à la maison.

Je dirigeai de ma personne la difficile manœuvre de la friture d'un poisson de trois livres sortant de l'eau, et je réussis, car les chairs restèrent fermes et ne se fendirent pas.

Tous mes convives assurèrent qu'ils n'avaient jamais mangé morceau aussi parfait, et après dix ans passés ils en parlent encore.

L'ombre chevalier du lac du Bourget est le meilleur des poissons d'eau douce, sa chair, d'un blanc lacté, est plus légère et plus fine que celle de la truite.

S'il est de petite taille, on le mange frit, si son poids dépasse une livre, on le cuit dans un court-bouillon précieux.

Étoffé d'une sauce aux queues d'écrevisses garnie de truffes noires, de crêtes de coq, de laitances de carpe et de quenelles de lavaret, l'ombre chevalier est un des plus rares et des plus magnifiques relevés de potage.

N'êtes-vous pas dégoûté de l'éternel turbot à la sauce hollandaise ?

Traité du court-bouillon.

> « Le peintre Timothée n'a jamais représenté de si belle tempête que celle d'un court-bouillon. »
>
> La Mothe le Vayer, *De la bonne chère.*

Le poisson est frais si ses ouïes sont d'une couleur rouge foncé ; si elles sont livides, grises ou violettes, c'est que sa chair commence à se corrompre.

Quand on veut le conserver et ne pas le faire cuire immédiatement, il ne faut pas le laver ; on extrait les entrailles, on place dans le ventre soigneusement essuyé quelques grains de sel et on enveloppe le poisson dans un linge. On le dépose dans un plat sous lequel on met de la glace, mais la chair du poisson ne doit pas la toucher, car après un certain temps elle serait altérée, « usée, » selon l'expression de la langue culinaire.

Gardez-vous d'employer de l'eau et du vinaigre, le court-bouillon doit être fait seulement de vin rouge ou blanc ; le vin rouge sera vieux, le blanc sera sec, agréable au goût, ni aigre ni acide.

Versez dans une poissonnière de cuivre ou de fer

battu autant de litres de vin plus un que le poisson pèse de livres.

Étant donnés une truite ou un brochet de trois livres, ajoutez un petit verre de fine Champagne, quatre oignons moyens coupés chacun en deux parties, dix échalotes, une tête d'ail, deux carottes jaunes moyennes divisées en fragments, un zeste d'orange de la dimension d'une pièce de cinq francs, soixante grammes de beurre frais, deux clous de girofle, un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil, une poignée de grains de poivre, une poignée de sel non pilé et deux grosses pincées de poivre blanc.

Placez la poissonnière sur un feu flamboyant et faites bouillir à grandes vagues. Si le vin contient suffisamment d'alcool, une flamme de couleur bleue ne tarde pas à courir sur la surface du liquide et la cuisine est parfumée d'émanations vineuses et aromatiques. Goûtez la préparation et faites les corrections nécessaires.

Après dix minutes, et lorsque les sucs des divers assortiments sont mêlés au vin, mettez dans la poissonnière le poisson étroitement serré dans un linge fermé de tous côtés par une couture : vous empêcherez ainsi les chairs d'être fendues et divisées par la chaleur.

Le temps de la cuisson varie suivant le volume de la pièce à cuire, mais si le poisson pèse quatre

livres, il faut au moins trois quarts d'heure ; on diminue l'intensité du feu lorsque la flamme courant sur le liquide s'éteint et disparaît.

Dès que le poisson est tendre sous la pression du doigt, il est cuit ; le retirez, le déposez dans une poissonnière en terre et le masquez du court-bouillon passé à l'étamine.

Le meilleur court-bouillon est celui qui a servi à la cuisson du brochet, aucun autre poisson ne communique au vin un goût semblable.

Les quenelles et le gâteau de lavaret.

« Or, de tous les poissons que je viens de vous nommer, il n'y en a pas un seul qui ne soit digne de la bouche d'un roi. »
F. Cooper, *Les Pionniers*, ch. XXIII

En France, on ne trouve le lavaret que dans le lac du Bourget ; lorsqu'on le retire des profondeurs où il vit, sa peau a des reflets d'argent et d'azur, mais exposé à l'air, il perd l'éclat de ses couleurs et meurt à l'instant. Les pêcheurs le déposent alors dans les eaux glacées des sources voisines, où il séjourne pendant quelques heures ; sa chair reprend sa fermeté, mais elle resterait flasque et molle sans cette précaution.

Il a cette qualité d'être assez bon, même au

moment du frai dont la durée est du commencement de novembre à la fin de janvier, mais il faut choisir les mâles. Si on veut le manger dans la perfection de sa saveur, après l'avoir prestement arraché des mailles du filet, on le nettoie et on le jette dans une poêle tenue sur des charbons allumés au bord du lac.

Chez les Romains, de vastes aquariums étaient placés dans la salle du festin et les invités pouvaient voir nager les poissons que les esclaves allaient faire mourir dans le garum avant de les apprêter; c'est ce qui a fait dire à Sénèque « qu'un poisson n'est plus frais, s'il ne meurt dans la main du convive ».

La perche du lac du Bourget n'est pas moins bonne que le lavaret; elle est incontestablement d'un meilleur goût que celui des perches des autres lacs et des rivières de la contrée, et c'est avec raison que Montesquieu a pu dire : « Les gourmands assignent d'immenses différences de goût et de saveur entre une perche de lac et de fleuve... Que de sensations perdues pour nous, mangeurs ordinaires! »

Les pêcheurs qui colportent le poisson dans les cantons de Seyssel, de Champagne et de Belley ne cessent de tromper les consommateurs et le plus souvent ils vendent pour lavarets la ferra du lac de

Genève et les mauvaises perches du lac Majeur comme provenant des eaux de celui du Bourget.

La chair du lavaret, pour en faire des quenelles, est préférable à celle des autres poissons d'eau douce ; elle est courte, blanche, n'est pas spongieuse et a suffisamment d'élasticité ; on en forme une farce fine, délicate et d'un goût parfait.

Après avoir levé les filets d'un ou de deux lavarets nettoyés et débarrassés de leur peau, les lavez, les essuyez et les pilez dans un mortier pendant au moins une demi-heure.

Ayez de la graisse de rognon de bœuf ou de veau en quantité égale au poids diminué d'un sixième de la chair des lavarets, c'est-à-dire que pour cent vingt grammes de poisson on emploiera seulement cent grammes de graisse.

Pilez cette graisse, la réunissez ensuite au poisson et pilez ces éléments jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène.

Sur ces entrefaites, mettez dans une casserole trente grammes de beurre frais et trente grammes de farine, délayez le mélange et le faites cuire, le remuant sans interruption, jusqu'à ce qu'il commence à prendre une couleur blonde, le mouillez alors de quelques cuillerées de lait ; vous obtiendrez une pâte jaune clair, la travaillez et la démêlez en la faisant cuire et en la mouillant de lait répandu en petite

quantité à la fois; dès qu'elle deviendra blanche, parfaitement unie et veloutée, ne l'éclaircissez plus, la tenez au contraire épaisse, la retirez du feu, mêlez-y deux jaunes d'œufs délayés dans quelques cuillerées de lait, et la joignez ensuite à la farce préparée.

Assaisonnez de sel, de poivre et d'une pincée d'épices fines, pilez encore pendant vingt minutes, incorporez-y les blancs de deux œufs battus en neige et laissez l'appareil se raffermir pendant une demi-heure.

Formez les quenelles en les roulant sur une planche singée d'une mince couche de farine; elles auront l'épaisseur d'une noix et six ou sept centimètres de longueur.

Les quantités de beurre, de farine et de lait à employer varient suivant le poids des filets de poissons; celles indiquées dans la recette sont proportionnées à cent vingt grammes de lavaret et à cent grammes de graisse.

Ayez un vase de terre ou de cuivre rempli de bouillon de bœuf en ébullition, placez-y les quenelles, retirez l'ustensile du feu et fermez hermétiquement, car elles ne gonflent que privées d'air. Au moment où on les met dans le bouillon, elles tombent au fond du vase; bientôt elles remontent et flottent sur le liquide; après cinq minutes, les enlevez à

l'aide de l'écumoire, les déposez dans un légumier et les trempez d'une sauce aux queues d'écrevisses.

Le gâteau de lavaret, pour la délicatesse, est supérieur aux quenelles ; on le prépare comme le gâteau de foie de poulardes de la Bresse ; on remplace les foies par de la chair de lavaret. On croirait manger des flocons d'une mousse blanche et crémeuse qui fond et s'évapore dans la bouche.

CHAPITRE IX

LES TROIS PATÉS DE BELLEY

Le chapeau de Monseigneur Gabriel Cortois de Quinsey.

« Venez, messieurs, vous mangerez votre part d'un pâté chaud de gibier. »

SHAKSPEARE.

Les joyeuses commères de Windsor, acte I, scène I.

On rapporte que Mgr Gabriel Cortois de Quinsey avait été nommé évêque de Belley par la faveur de Mme de Pompadour, qu'il était très beau de visage, d'une taille majestueuse, qu'il fréquentait la cour et que Louis XV disait plaisamment : « Tenez-vous bien, Mesdames, Monsieur de Belley arrive. »

Mgr Cortois de Quinsey n'a point dû sa crosse et son anneau à la protection bienveillante de Mme de Pompadour; il ne se montrait pas à la cour; toujours dans son évêché, il y faisait une résidence continuelle; mais il est vrai qu'il avait bonne grâce, grand air et que les traits de son visage étaient remarquables.

Voici à quelle circonstance il dut sa promotion à l'évêché de Belley.

L'abbé Cortois de Quinsey, fils d'un conseiller au parlement de Dijon et l'un des amis intimes du

président de Brosses, était sans fortune. Vers 1740, partant pour aller à Paris solliciter un bénéfice, il rencontra dans le coche, entre autres personnes, un moine théatin et un jeune officier. Ce dernier, libre-penseur, raillait le moine et déblatérait contre la religion; le théatin ne sachant pas se défendre, prêtait le flanc aux attaques de son interlocuteur; l'abbé Cortois intervint et comme il avait l'esprit très acéré, qu'il était fort instruit, il sut bientôt mettre les rieurs de son côté, et l'officier, trouvant à qui parler, sortit tout meurtri de la discussion.

Arrivés à Paris, les voyageurs allaient se séparer. Le religieux s'approcha de l'abbé, le remercia avec effusion de l'avoir tiré d'embarras et promit de lui être utile à son tour si l'occasion se présentait. M. Cortois de Quinsey salua le moine et prit congé de lui, pensant que la protection de Mgr de Mirepoix, qui tenait pour lors la feuille des bénéfices, ferait bien mieux son affaire. Le lendemain, l'abbé entrait à l'hôtel de Mirepoix et la première personne qu'il rencontra fut le théatin; celui-ci s'avança, lui serra affectueusement les mains, et, le prenant par le bras, l'introduisit immédiatement dans le cabinet du prélat, au grand étonnement de tous les personnages attendant depuis plusieurs heures leur tour d'audience.

« Mon frère, dit le moine, je vous présente l'abbé

dont je vous ai entretenu et qui a défendu la religion avec tant d'esprit et de science. »

Mgr de Mirepoix remercia le jeune prêtre, ajoutant qu'il était disposé à faire ce qui dépendrait de lui pour le servir ; l'abbé exposa sa demande, et comme il n'y avait aucun bénéfice disponible, Mgr de Mirepoix lui proposa de le nommer évêque de Belley, en remplacement de Mgr de Tinseau, promu récemment à l'évêché de Nevers, ajoutant que l'évêché de Belley rendait seulement quatre mille cinq cents livres, mais qu'on s'occuperait d'en augmenter les revenus.

M. Cortois de Quinsey devint évêque de Belley, et quelque temps après fut nommé abbé commendataire des abbayes de Conches en Normandie et d'Ambronay en Bugey ; ces deux bénéfices rapportaient quarante mille livres de rentes et lui furent données à la charge de construire un nouvel évêché.

Le célèbre Soufflot fit le plan du monument projeté et bientôt, auprès de la maison qu'avait habitée Olivier le Dain réfugié en Savoie après la mort de Louis XI, s'éleva le palais des évêques de Belley.

Monseigneur aimait les arts, il commanda au sculpteur lyonnais Chinard la magnifique statue de la vierge qu'on voit dans l'église cathédrale du diocèse ; elle lui coûta douze mille francs.

L'évêque n'imitait pas l'oncle du fameux cardinal de Retz, François de Gondi, le premier arche-

vêque de Paris, lequel, au dire de Tallemant, « se traitait si mal, qu'il n'eût osé donner à dîner à personne sans être averti. »

Il tenait une table digne de son rang, de sa naissance et de sa fortune ; on pourra s'en convaincre par la description du pâté de gibier qu'il faisait servir à ses chanoines le jour de la fête de Notre-Dame de septembre.

Découpez des bécassines et des pieds verts, mettez en réserve les entrailles et les foies, marinez ces oiseaux d'huile d'olive et de vin blanc sec, ajoutez des tranches d'oignons, du sel et du poivre, une légère pincée d'épices et retournez souvent les morceaux de gibier.

Marinez dans un autre vase et de la même manière en les assaisonnant un peu plus, mais sans épices, des becfigues entiers, des cailles, des rois de cailles et des perdreaux aussi découpés ; gardez les foies et rejetez les entrailles.

Tous ces gibiers devront rester dans la marinade pendant au moins douze heures.

Hachez trois ou quatre foies blonds de poulets, de la chair de veau et de porc et des truffes noires ; arrosez cette farce de quelques cuillerées de fine Champagne, mêlez-y un œuf et une panade.

Prenez environ deux livres de farine, l'arrondissez en forme de couronne sur la planche à pâtisserie,

mettez dans le milieu une cuillerée à café de sel fin et un verre d'eau tiède. Ramenez peu à peu la farine au centre en la délayant. Pétrissez la pâte sans la travailler longtemps et finissez en lui donnant la forme d'un plateau rond de l'épaisseur de trois ou quatre millimètres.

Ayez deux livres de beurre frais, le maniez jusqu'à ce qu'il soit lisse et poli comme du marbre ; le disposez en forme de la pâte et le superposez sur celle-ci. Repliez la moitié de votre pâte sur l'autre, et après avoir fait cette opération dans un sens, la répétez dans l'autre. C'est ce qui s'appelle en termes techniques « donner un tour ».

Etendez la pâte à l'aide du rouleau, la repliez de nouveau comme vous avez déjà fait et recommencez cinq fois, laissant écouler dix minutes après chaque tour avant d'en exécuter un autre.

Divisez la pâte en deux parties, leur donnez la forme d'une circonférence et une épaisseur d'un centimètre et demi. Sur l'une de ces parts servant de plancher, étendez une couche de la farce préparée ; placez ensuite les morceaux de gibier, les cuisses étant dessous et faisant office de claie, ajoutez les becfigues, des crêtes de coqs nettoyées, blanchies et cuites, des truffes noires et des champignons ; disposez quelques morceaux de beurre frais sur le tout et terminez par un lit de farce.

La seconde portion de pâte servira de plafond, rognez en les bords de façon que la partie supportant les viandes soit un peu plus large et relevez les bords de cette dernière en appuyant légèrement pour les faire adhérer à ceux du plafond.

Pratiquez un trou dans le milieu et le garnissez de la moitié d'une carte à jouer roulée en forme de tube.

Mettez au four; la cuisson doit durer une heure environ.

Pilez les entrailles et les estomacs des gibiers de marais, mouillez cette purée de bouillon de bœuf, la versez dans une casserole contenant un demi-verre de jus et deux cuillerées de vin blanc sec, salez, poivrez, la faites réduire sur un feu vif en remuant sans interruption, la passez au tamis et la coulez dans le pâté cuit et sorti du four.

L'oreiller de la belle Aurore.

> « C'est un gros pâté, une pièce solide, substantielle, agréable pour les parties de campagne ou de chasse, pour les grands déjeuners où il faut calmer l'appétit de plusieurs gourmands. »
>
> Docteur J. Roques,
> *Histoire des champignons.*

La maison de campagne de Brillat-Savarin est en Valromey, dans le village de Vieu; elle appartient

au docteur Frédéric Brillat-Savarin, le petit-neveu de l'auteur de la *Physiologie du goût*.

Le 9 septembre de chaque année, jour de la foire du village, un dîner est offert dans l'antique salle à manger à tous les amis du maître, venus sans invitation. Brillat-Savarin semble présider le repas ; son buste est placé sur la tablette de la cheminée, et sur le socle est fixée une feuille de papier contenant ces vers écrits par lui une heure avant de mourir :

« Je pars, je vais bien loin, on n'en revient jamais.
Que fait-on ? Que dit-on, dans ce nouvel empire ?
Comme on n'en reçoit rien, nul n'a pu nous le dire.
Mais j'ai fait quelque bien et puis mourir en paix. »

A midi l'on se met à table, on boit du vin de Côte-Grêle, la vigne de M. Brillat-Savarin, et on mange le pâté traditionnel de forme carrée, appelé pour ce motif l'oreiller de la belle Aurore, la mère de M. Brillat-Savarin, Claudine-Aurore Récamier.

Après le dîner, on lit quelques pages des contes inédits du spirituel et charmant écrivain ; ils ont été composés de 1813 à 1820, mais il ne les a pas destinés à la publicité. L'un est intitulé *Ma première chute*, allocution historique et morale à MM[mes] Boscary de la Graïge ; un autre, *Le voyage à Arras*, un troisième *Ma culotte rouge*, un quatrième l'*Inconnu* et enfin *Le Rêve*.

Il est impossible de publier ces nouvelles, même si les gourmands étaient indulgents pour le fond en considération de l'élégance et de l'esprit de la forme ; mais on peut dire de Brillat-Savarin ce qu'a dit de Beaudelaire M. Octave Uzanne : « La grossièreté n'était pas le fait de cette extrême délicat, et dans ces passages audacieux, le cynisme est tellement crâne qu'il cesse aussitôt d'être obscène. » Dans un de ses contes, il porte ce jugement : « Qu'elle est ridicule ! cette espèce de convention qui ne veut pas qu'on s'entretienne avec un certain détail des choses les plus aimables et les plus utiles, tandis qu'on parle à chaque instant de pistolets, d'épées et même de canons. Dans le récit qui va suivre, vous trouverez sans doute, mesdames, des peintures très vives, mais les mots en seront chastes, et tels, qu'en les retournant avec un peu d'adresse, l'abbé de Lamennais pourrait en faire un sermon. »

On ne saurait plaider plus spirituellement une telle cause.

Avant le pâté, pièce de résistance, voici deux bribes inédites en guise de hors-d'œuvre.

PORTRAIT DE BRILLAT-SAVARIN A VINGT-TROIS ANS

« Par une des plus chaudes journées du mois de juillet 1778, un jeune homme de vingt-trois ans fai-

sait son entrée dans la diligence qui conduit par eau de Chalon à Lyon.

« Il était grand, bien tourné, plutôt laid que joli, mais sa physionomie avait quelque chose d'étourdi, franc et sans souci, qui prévenait en sa faveur, ce dont il s'est quelquefois bien trouvé.

« Sa chevelure blonde frisait naturellement, elle était en désordre faute d'avoir été relevée au fer pour la nuit, mais on voyait que la veille elle avait été peignée avec soin ; il avait un grand chapeau, un habit vert, un gilet blanc et une culotte rouge.

« Ce jeune homme, c'était moi, mesdames, et en jetant un regard tout à fait sans prétention sur mon vêtement nécessaire, il me semble qu'il avait meilleure grâce que le pantalon informe sous lequel maintenant (1820), tous tant que nous sommes, jeunes et vieux, fous ou sages, nous cachons nos nullités, nos difformités et nos infirmités. »

VERS SUR LA MORT DE SA CHIENNE IDA

Pour te soustraire aux maux de la vieillesse,
Je suis forcé d'ordonner ton trépas.
Toi qu'on voyait auprès de moi sans cesse,
Je serai seul, tu ne me suivras pas.

Dans peu d'instants tu vas quitter le monde,
Tu vas mourir, sans douleur, sans effroi,
Quand, à mon tour, dans cette nuit profonde
Je tomberai, viens au devant de moi.

Ayez une noix de veau, deux perdreaux rouges, le rable d'un lièvre, un poulet, un canard, une demi-livre de filet de porc et deux ris de veau blanchis.

Divisez ces viandes en filets de trois ou quatre centimètres de largeur, enlevez la peau dont elles sont recouvertes et les faites mariner pendant au moins douze heures dans de l'huile d'olive, trois verres de vinaigre de vin blanc; ajoutez deux ou trois oignons coupés en rouelles, un bouquet de thym, du sel et du poivre.

Préparez deux farces, la première faite de viande maigre de veau et de porc, de lard gras, de jambon, la seconde composée de foies blonds de poulets et de poulardes de la Bresse, de ceux des perdreaux, de moelle de bœuf, de champignons et de truffes noires.

Tous ces divers éléments, dont la quantité doit être en rapport avec la dimension du pâté, seront hachés menu. A chacune des farces séparées, on mêlera un œuf et une ou deux cuillerées de panade, c'est-à-dire de la mie de pain cuite dans du bouillon de bœuf et réduite en pâte lisse.

Mettez dans un vaste plat environ deux livres de farine, du sel fin, trois blancs d'œufs, une cuillerée de beurre cuit, un petit verre de fine Champagne et pétrissez le tout en y mêlant un peu d'eau tiède.

Cette pâte étant devenue homogène, lisse et consistante, la placez sur une planche à pâtisserie singée de farine. Séchez la pâte, la frappez avec le rouleau, l'étendez ensuite, la repliez et l'étendez de nouveau plusieurs fois.

En termes techniques, la pâte *prend du corps*, c'est-à-dire qu'elle perd son élasticité, devient dure, résiste et ne peut plus être amincie ; il faut alors suspendre le travail et attendre dix minutes. Recommencez à frapper la pâte, à l'étendre et à la replier, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'air, s'échappant des petites bulles qui se forment, les fasse éclater.

Laissez reposer la pâte pendant une demi-heure.

Ayez deux livres de beurre frais, lavé, pressé et égoutté, et le pétrissez, s'il est dur, pour le rendre maniable et poli. Réservez le tiers de ce beurre pour l'intérieur du pâté, prenez la moitié des deux autres tiers et l'écrasez sur toute la surface de la pâte étendue et élargie en nappe mince ; cela fait, la repliez en deux parties dans le sens de sa longueur et de la même manière dans le sens de sa largeur, l'étendez de nouveau et ajoutez la seconde moitié du beurre en procédant comme vous l'avez fait une première fois et en ayant soin, avant chaque opération, de singer la planche de farine.

Etendez et repliez la pâte deux fois et la divisez en deux parties égales, l'une devant servir pour le fond du pâté et l'autre pour la couverture.

Sur une tablette de tôle saupoudrée de farine, élargissez une des deux parties de la pâte, lui donnant une épaisseur d'un centimètre et demi et la forme d'un carré dont les côtés auront une longueur calculée d'après la quantité de viande à employer.

Disposez sur dix ou douze rangs, et tous dans le sens de leur longueur, des filets de vos viandes, en laissant déborder sur les quatre côtés une bande de pâte d'environ sept ou huit centimètres de largeur pour former l'ourlet. Entre les filets, placez des morceaux de truffes noires pelées, des pistaches blanchies, et quelques étroites lames de jambon à chair rose.

Couvrez ces viandes d'une légère couche de la première farce, c'est-à-dire de celle contenant du veau et du porc, recommencez à former de nouveaux rangs de filets des viandes, les entremêlant des ris de veau coupés en rouelles; ajoutez des truffes noires et des pistaches, mais ne mettez pas de jambon; terminez par une couverture de la seconde farce composée de foies et de truffes noires, disposez alors de tous côtés des morceaux du beurre mis en réserve.

Étendez en forme de carré semblable au premier la seconde partie de la pâte et la placez sur les viandes pour les recouvrir, retranchez une portion de cette pâte les dépassant, de manière que celle

formant le plancher déborde toujours, et, à l'aide d'un pinceau, humectez cette partie d'un peu d'eau froide. Faites adhérer sur le plancher la bande de pâte du plafond dépassant les viandes, et, pour fortifier, placez sur la soudure un liseré de pâte qui sera en quelque sorte la dentelle de l'oreiller, relevez en torsade le restant de la pâte du plancher en dehors du liseré et dorez la pièce en vous servant d'une plume de poulet trempée dans deux jaunes d'œufs délayés dans de l'eau froide.

Pratiquez sur le pâté cinq ouvertures rondes, une au centre et une près de chacun des quatre angles, les garnissez de la moitié d'une carte à jouer roulée en forme de tube.

Le pâté doit être *monté* peu de temps avant d'être mis au four, et la cuisson sera de deux heures.

Dès qu'il est retiré, manœuvre exigeant certaines précautions, introduisez par les cheminées un aspic préparé comme il est dit au chapitre de la dinde en gelée.

Attaquez la pièce le lendemain du jour où elle a été cuite.

Suard avait donné les premières leçons de violon à M. Brillat-Savarin ; il était venu à Vieu visiter son ancien élève ; au dîner, on servit le pâté ; le musicien, qui n'était pas souvent à pareille fête, le trouva bon, et en dévora une telle quantité qu'elle l'étouf-

fait ; comme on lui présentait du thé en lui disant : « Père Suard, buvez, cela vous fera du bien. » — « Non jamais eau chaude, répondit-il, *dou vino, dou vino.* » On s'empressa de lui apporter une rasade de vin de Côte-Grêle, il l'avala, s'affaissa et mourut.

Lorsqu'on coupe l'oreiller de la belle Aurore, le parfum des truffes noires mêlé au fumet des viandes embaume la salle à manger ; les tranches tombant sous le couteau présentent l'aspect d'une mosaïque de couleurs vives et variées, et sont imprégnées des sucs d'une gelée vineuse couleur d'or ; la croûte, toute pénétrée d'un mélange onctueux de beurre frais et de foies de volailles, est tendre sous la dent, fondante dans la bouche, et les gourmands de Belley la qualifient du nom de *molliassue*, expression tirée du patois expressif des paysans du Bugey.

La toque du président Adolphe Clerc.

> « L'ermite en tira un énorme pâté que portait un plat d'étain d'une dimension peu ordinaire et le plaça sur la table. »
>
> WALTER SCOTT, *Ivanhoë*.

C'est un pâté froid de lièvre, de bécasse, de perdreaux rouges, de grives, de truffes noires et de foie d'oie.

On l'appelle la toque du président, parce que la recette de cette merveilleuse pièce froide a été extraite des manuscrits de la bibliothèque de l'office du président Adolphe Clerc, et que sa forme a rapport à celle du bonnet dont les juges couvrent leur tête.

Pétrissez pendant vingt minutes une livre et demie de farine et cent vingt-cinq grammes de beurre frais, deux cuillerées de beurre cuit, trois œufs, le quart d'un verre d'eau tiède, un petit verre de fine Champagne et une cuillerée à café de sel. Laissez reposer pendant une demi-heure la pâte couverte d'un linge saupoudré de farine.

Préparez en filets de la grosseur du petit doigt, quarante grammes de lard gras, la moitié du rable d'un lièvre, la chair de deux perdreaux rouges et celle d'une poulette, en ayant soin d'enlever l'épiderme, les nerfs et la graisse de ces viandes.

Placez dans une casserole vingt-cinq grammes de beurre frais, les filets préparés, un bouquet composé de persil, de thym et du quart d'une feuille de laurier, salez, poivrez et répandez sur le tout une légère pincée d'épices fines. Faites revenir pendant vingt minutes sur un feu doux, retirez la casserole, arrosez l'appareil d'une cuillerée de fine Champagne, remuez et laissez refroidir.

Frottez d'ail la planche à hacher et hachez séparé-

ment, pour les réunir ensuite, les chairs et les foies de quelques grives, la chair et le foie d'une bécasse, les débris des viandes employées, un peu de filet de porc gras et maigre parties égales, et cent grammes de foie d'oie.

Mettez cette farce dans une casserole, ajoutez deux œufs battus, une cuillerée d'huile d'olive, des truffes noires pelées et coupées en dés, salez, poivrez et mélangez ces éléments.

Étendez les trois quarts de la pâte tenue de deux centimètres d'épaisseur et lui donnez la forme ovale du moule en fer battu dans lequel elle doit être placée, relevez les bords de cette nappe de pâte, comme pour former une bourse à quêter, l'introduisez dans le moule, la pressez dans le fond et la faites remonter le long des parois en ayant soin qu'elle dépasse le tour des bords de l'ustensile d'une hauteur de deux centimètres.

Tassez un lit de la farce dans le fond du moule et, dans le sens de la longueur, disposez des filets de vos gibiers, des filets de lard et de foie d'oie les tenant séparés par de petits intervalles que vous remplirez de truffes noires pelées et coupées en morceaux, de pistaches blanchies et de quelques rares lames de jambon cuit ayant la chair rouge. Faites un nouveau lit de farce et un nouveau lit de filets de viande, de lard gras et de foie d'oie, et ainsi

de suite ; terminez par une couche de farce et la recouvrez de la pâte dépassant les bords du moule.

Formez un couvercle bombé de la pâte mise en réserve, le placez sur le pâté et, au milieu, ménagez un trou dans lequel vous introduirez une carte à jouer roulée en forme de manchon. Dorez le couvercle, vous servant d'une plume de poulet trempée dans un jaune d'œuf délayé dans de l'eau.

Il faut environ deux heures pour cuire cette œuvre ; trente minutes avant de la sortir du four, on enlèvera le moule de métal pour que la croûte prenne une belle couleur.

Rédigez un aspic selon la règle, ajoutez-y les estomacs des perdrix, de la bécasse, de la poulette et des grives, le faites cuire pendant sept heures, opérez comme il a été prescrit au chapitre du dindon à la gelée, dégraissez et coulez dans le pâté chaud sortant du four toute la quantité du liquide qui pourra y pénétrer, réservant le surplus pour être servi pris en gelée, au moment où, le lendemain, on apportera sur la table le somptueux pâté refroidi.

CHAPITRE X

VARIÉTÉS

La soupe au fromage.

« Vous devez vous étudier à savoir faire un bon potage, au moyen de l'éclaircir, s'il est trop épais, ou de l'épaissir s'il est trop clair. »

FLÉCHIER, *Mémoires sur les grands jours d'Auvergne de* 1665.

Placez dans une terrine de terre ou mieux de porcelaine, d'une capacité de quatre ou cinq litres, vingt grammes de beurre frais et un oignon haché ; faites cuire jusqu'à ce que l'oignon prenne la couleur blonde, ajoutez deux verres de bouillon de bœuf, le quart d'une feuille de laurier, une pincée de poivre rouge (poivrelon mûr devenu rouge et réduit en poudre), une demi-pincée d'épices fines, du poivre blanc récemment moulu, faites réduire le liquide de moitié et ôtez le fragment de feuille de laurier.

Disposez dans la terrine, et alternativement, un lit de tranches de pain rassis, un lit de lames minces de fromage de gruyère, arrosez de six cuillerées de bouillon de bœuf, continuez en procédant de la même manière et terminez par des tranches de pain.

Le fromage ne doit pas être employé avec parcimonie.

Introduisez dans le four la terrine munie de son couvercle, et toutes les cinq minutes, mouillez le potage d'un verre de bouillon de bœuf jusqu'à ce que le liquide couvre le dernier lit de pain.

Faites mijoter pendant au moins quatre heures ; après ce temps, sortez la terrine du four. Si la soupe est trop épaisse, répandez-y pour l'éclaircir une quantité suffisante de bouillon, mais elle doit avoir une certaine consistance.

Faites servir un vieux vin blanc sec et buvez à long traits, vous souvenant que si le curé de Meudon a prédit une cécité complète, après leur mort, à ceux qui boivent en mangeant leur soupe, il a dit aussi : « Buvez toujours et vous ne mourrez jamais. »

La rissole du Bugey.

> « La dame les assura de leur faire manger de quelque chose de nouveau, et dont elles n'avaient jamais tâté. »
>
> MARGUERITE DE VALOIS,
> reine de Navarre, conte 28.

La rissole du Bugey est un hors-d'œuvre chaud ; elle n'est point inférieure à la bouchée à la reine.

A Belley, on mange des rissoles à Noël ; il ne

vient pas à la pensée d'une maîtresse de maison d'en faire apprêter à une autre époque de l'année. Le soir de la veille de la fête, les pâtissiers et les boulangers confectionnaient, autrefois, ces excellents petits pâtés, et, après la messe de minuit, ils les sortaient brûlants du four pour réchauffer les estomacs des fidèles.

Voici la recette de l'antique rissole de Noël en Bugey; les proportions indiquées sont pour une douzaine.

Coupez en menus dés d'un demi-centimètre carré deux cent cinquante grammes de chair d'un dindon rôti et cent cinquante grammes de gras double nettoyé et cuit pendant trois heures dans un court-bouillon de vin blanc et de bouillon de bœuf assaisonné de sel, de poivre, d'oignons et d'un bouquet de thym et de cerfeuil.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et un oignon haché, le faites cuire sans le laisser roussir, jetez-y les viandes ; salez, poivrez, les sautez pendant cinq ou six minutes, et les trempez d'un demi-verre de jus de dindon rôti. Faites mijoter jusqu'à ce que le jus soit réduit de moitié et mêlez au ragoût quarante grammes de raisins de Corinthe d'un beau noir brillant, retirez la casserole de dessus le feu, versez la farce sur un plat et la laissez refroidir.

Pesez une livre et demie de farine et la disposez en couronne. Dans le vide du milieu, mettez trois cuillerées à café de sel, un demi-verre d'eau tiède et autant d'eau froide, pétrissez en ramenant peu à peu la farine dans le centre de la couronne. Lorsque la pâte est homogène et séchée, donnez-lui la forme d'un plateau rond en l'étendant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Lavez une livre et demie de beurre frais, le purgez du petit lait qu'il peut contenir, le pétrissez, et lorsqu'il est lisse et poli comme du marbre, l'étendez en forme de circonférence du diamètre de celle de la pâte et le superposez sur cette pâte.

Repliez une moitié de l'appareil sur l'autre partie, étendez avec le rouleau en nappe mince et répétez huit fois cette opération ayez soin de saupoudrer souvent d'un peu de farine la planche sur laquelle vous opérez, et par intervalle suspendez le travail pendant dix minutes lorsque la pâte prenant du corps, devient moins souple et résiste au rouleau.

L'étendez ensuite en figure de rectangle long, d'une épaisseur d'un demi-centimètre, la coupez en lames de dix centimètres de longueur sur six de largeur environ, garnissez de la farce refroidie chacun des morceaux, les couvrez d'un plafond de la même pâte et soudez les deux abaisses, les faisant adhérer en pressant de vos doigts ; les dorez avec un jaune d'œuf battu, délayé dans un peu d'eau.

Les mettez au four ; vingt ou vingt-cinq minutes suffisent pour la cuisson.

Ces petits pâtés sont excellents si la farce a été bien préparée, si le feuilletage de farine de gruau et de beurre frais est léger et fondant, et s'ils sont mangés chauds sortant du four.

La fondue de Belley.

> « La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont revélées. ».
>
> BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût.*

La fondue a fait l'objet d'un chapitre de la *Physiologie du goût* ; l'auteur donne la recette de ce mets extraite des papiers de M. Trollier, bailli de Moudon, au canton de Berne.

La manière indiquée par Brillat-Savarin d'apprêter la fondue est très ancienne, mais les gourmands de Belley l'ont améliorée.

Il faut avoir des œufs pondus le matin du jour où on veut les employer, du beurre frais, de l'excellent fromage de gruyère et des truffes noires choisies, rondes et odorantes.

Lavez, nettoyez et pelez les truffes noires, les coupez en très petits dés et les placez dans une cas-

serole avec un morceau de beurre, les faites sauter pendant cinq minutes sur un feu vif en les remuant sans cesse, salez et poivrez.

Retirez les truffes et les déposez sur une assiette.

Pesez le nombre d'œufs que vous voulez employer, ayez un morceau de fromage de gruyère pesant le tiers des œufs et un morceau de beurre, le sixième de leur poids.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes et les battez isolément; lorsque le blanc sera à l'état de mousse, vous y introduirez les jaunes par degré; salez, ajoutez le beurre coupé en lames et le fromage rapé, incorporez-y les truffes.

Versez dans un plat d'argent un demi-verre de jus dégraissé de dindon rôti ou de jus de viande, et lorsqu'il sera bouillant, jetez-y la préparation et la fouettez sans brutalité avec le fouet à blancs d'œufs. Lorsque le mélange commencera à devenir onctueux, retirez le plat du feu, continuez à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une crême lisse; répandez alors dans la fondue deux ou trois cuillerées de jus et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix que vous aurez divisé en six parcelles, rapprochez du feu pour finir la cuisson.

La fondue doit rester crêmeuse.

Poivrez et servez sans retard.

Le chanoine Charcot faisait ajouter une ou deux

cuillerées de verjus, et comme il était gourmand très expérimenté, on peut croire que cette addition n'est pas inutile.

Les farcettes.

> « Les hommes friands habitués à une chère délicate ne dédaignent pas les mets un peu vulgaires. »
>
> Docteur J. Roques, *Les plantes usuelles.*

Pour dix farcettes, mettez dans une casserole trente grammes environ de beurre frais et vingt-cinq grammes de farine de gruau, faites cuire le mélange en le remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il prenne la couleur havane, le mouillez de cinq ou six cuillerées de jus de viande, travaillez la pâte qui se forme et la délayez avec de la crème répandue en petite quantité à la fois, tenez la sauce épaisse, salez, poivrez, faites mijoter pendant cinq minutes et mêlez-y, coupés en petits dés, les filets d'un poulet rôti, un peu de filet de bœuf et de gigot de mouton rôtis et une légère tranche de jambon cuit.

Lavez dans de l'eau froide et faites ensuite blanchir dans de l'eau chaude, des feuilles de bettes ou de vigne récemment cueillies, lorsqu'elles seront devenues souples, les séchez. Pliez, dans chacune de ces feuilles une portion de la farce préparée

et les placez ensuite dans un plat à gratin en les posant du côté où les bords de la feuille sont réunis pour envelopper et retenir les viandes.

Versez un demi-verre de jus de viande dans le plat et disposez sur chacune des farcettes un morceau de beurre frais de la grosseur d'une noisette, saupoudrez d'un peu de fromage de gruyère rapé, mettez au four pendant une heure et faites en sorte que la chaleur ne soit pas assez vive pour carboniser le dessus des feuilles.

Les mets communs, soigneusement apprêtés, sont la meilleure nourriture ; on ne peut pas dîner tous les jours de gibier, de homard à l'américaine et de truffes noires au vin de Champagne.

Le gourmet, contraint par état ou par convenance de subir pendant plusieurs jours consécutifs les afféteries, les dégoûts, les fausses bonnes choses des galas, s'accommoderait volontiers d'un plat de farcettes et, le mangeant avec délices, il dirait comme Mme de Sévigné à Mme de Grignan :

« Je vous assure que je suis bien lasse des grands repas. »

La timbale de macaronis.

« Une timbale de macaronis devant des pots de crême au chocolat. »
BALZAC, *Un début dans la vie.*

Fiorentino parlant du macaroni s'exprime ainsi : « Macaroni d'Italie, c'est facile à dire... Si l'on savait quel coulis de viande, quelle purée de tomates, quelle fleur de Parmesan, quelle crême de beurre, quelle finesse de pâte et quel point de cuisson, quelle surveillance active et quels soins minutieux exige ce mets délicieux, on renoncerait à des contrefaçons pitoyables qui déshonorent la cuisine française ! Il faut tout le génie de Rossini, l'auteur de *Guillaume Tell*, pour composer un macaroni parfait; on en mangeait d'excellent chez Lablache, mais le grand artiste a emporté le secret dans sa tombe avec bien d'autres. »

L'excellent macaroni a une teinte jaune transparente, et lorsqu'on le casse, il est lisse et serré à l'intérieur.

Mettez dans le pot au feu quatre litres de bouillon de bœuf, une demi-livre de jambon, six oignons blancs de moyenne grosseur, quatre carottes, deux navets, un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil, un demi-litre de sauce tomate, salez, poivrez et faites cuire pendant trois heures.

Passez avec pression le contenu du pot au feu et faites cuire dans la purée obtenue deux cents grammes de macaroni, salez et poivrez. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit, et il ne doit s'écraser que sous une certaine pression du doigt; les Italiens expriment le degré de cuisson en disant : « Cotto di maniera che cresce nel corpo, » « cuit de manière qu'il croisse dans le corps ».

Le macaroni étant à point, le retirez et l'égouttez.

Placez dans une casserole vingt grammes de beurre frais, les macaronis, un verre de jus de dindon rôti, deux cuillerées de sauce tomate, salez, poivrez et faites mijoter pendant un quart d'heure.

Vous avez préparé un roux selon la règle, mouillé de bouillon, de jus, de deux cuillerées de vin blanc sec, salé et poivré, dans cette sauce très réduite vous avez réuni des truffes noires choisies, pelées, taillées en rouelles de quatre millimètres d'épaisseur sautées dans du beurre frais, deux foies blonds de poulardes de la Bresse et un ris de veau roussi dans du beurre et coupé en dés, des cèpes à chair ferme divisés en fragments cuits et glacés dans du bouillon de bœuf, des crêtes de coq blanchies, sautées dans du bouillon assaisonné de sel et de jus de citron, et quelques morceaux d'excellent jambon à chair rose.

Retirez du feu la casserole contenant le macaroni, incorporez-y deux cuillerées de fromage de gruyère

finement rapé, remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, ajoutez le ragoût et versez le tout dans une timbale en pâtisserie.

Voici comment on fait la timbale :

Pétrissez ensemble deux cents grammes de beurre frais, trois cents grammes de farine, un œuf, de l'eau froide et trois pincées de sel, mouillez peu la pâte et ne la travaillez pas. Devenue consistante, l'étendez la tenant d'une épaisseur de cinq millimètres, enduisez de beurre frais fondu un moule à timbale d'entremets, le foncez et le garnissez de cette pâte; faites aussi un couvercle et mettez au four après avoir rempli le vide de la pâte de noyaux de cerises.

La cuisson durera une heure et quart, mais une demi-heure avant de retirer du four, enlevez le moule pour que la croûte prenne une couleur d'or.

Le rizotto.

« Vous ai-je parlé de cailles au riz qu'on mange à Milan? C'est ce que j'ai trouvé de plus remarquable dans cette ville, cela vaut le voyage. »

PROSPER MÉRIMÉE,
Lettre à une inconnue, 8 octobre 1858.

Il faut avoir de l'excellent riz non glacé des Abruzzes, le choisissez, le lavez, le laissez dans l'eau

froide pendant une heure, l'essuyez et le séchez dans un linge.

Mettez dans une casserole du beurre frais, deux échalotes hachées, un morceau de moelle de bœuf de la grosseur d'une noix, faites cuire sans faire roussir et passez au tamis.

Replacez dans la casserole le beurre ainsi assaisonné et un oignon blanc de moyenne grosseur haché, faites revenir sans laisser prendre couleur.

Ajoutez le riz et remuez le mélange; après trois minutes environ, le nivelez et l'arrosez de quatre cuillerées de bouillon de bœuf en ébullition.

Ne touchez plus le riz, tenez la casserole couverte.

Dès que le bouillon est absorbé, agitez la casserole en lui imprimant un mouvement de va-et-vient pour détacher le riz si les grains sont adhérents au fond de la casserole, mouillez de nouveau de quatre cuillerées de bouillon de bœuf, et ainsi de suite pendant vingt minutes.

Salez, poivrez, arrosez le riz d'un verre de jus répandu en petite quantité à la fois et faites réduire jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Le riz doit être moelleux, les grains entiers et non crevés; retirez la casserole du feu, incorporez-y une cuillerée de bon fromage de gruyère rapé.

On place sur le rizotto des cailles très grasses rôties, ou des morilles fraîches préalablement cuites,

ou un ragoût composé de truffes noires, de champignons, de crêtes de coq et de foies blonds de poulardes de la Bresse.

Les morilles noires du Valromey.

« S'il faut manger des champignons, prenez garde qu'ils soient bien apprêtés. »
Saint François de Sales,
La vie dévote, chapitre XXXIII.

Les morilles naissent les premiers jours du mois d'avril, après les primevères et les violettes, lorsque la terre, détrempée par les pluies de l'équinoxe, s'échauffe sous les rayons du soleil.

Le printemps, vêtu de sa tunique blanche et couronné de lilas, ne se montre pas tous les jours pendant le mois d'avril, les morilles ne se montrent pas tous les matins ; elles naissent si la température est chaude et la terre humide, vivent quelques heures et flétrissent ; il faut les chercher et les épier pour les cueillir.

Il y en a de deux espèces, la blanche et la noire ; la blanche se cache dans les pentes des taillis ou dans les haies des prés ; la noire, plus petite, de forme plus régulière, plus fine et de meilleur goût, croît sous les sapins du Valromey.

Pline raconte que les patriciens de Rome les épluchaient eux-mêmes en se servant de couteaux à manche d'ambre, ne voulant pas prostituer des arômes précieux au vil odorat d'un esclave.

Voici comment on les apprête au moment où elles ont l'éclat de leur fraîcheur et leur parfum.

Après avoir coupé et rejeté l'extrémité de leurs pédoncules, on fend les morilles dans le sens de la longueur, on les lave plusieurs fois dans de l'eau froide et on les laisse égoutter. Il faut tous ces soins, car l'intérieur de ce champignon et la partie spongieuse contiennent de petits graviers et souvent des insectes. Gardez-vous de les plonger dans l'eau bouillante, elles perdraient cette odeur fine et subtile qui les caractérise entre toutes les autres cryptogames.

Placez sur le feu une casserole, mettez-y les morilles et quarante grammes de beurre frais ; elles ne tarderont pas à rendre une eau qui sera bientôt absorbée ; prenez alors une morille, et si elle est dure sous la dent, ajoutez du beurre et continuez à les sauter ; quand elles seront suffisamment cuites, les singez de vingt grammes de farine, modérez le feu et les remuez souvent ; après dix minutes, les mouillez d'un peu de jus de viande ou de bouillon et répandez ensuite dans la casserole, en petite quantité à la fois, six décilitres de crême, salez et poivrez, faites mijoter pendant vingt minutes.

Retirez la casserole du feu et colorez la sauce de deux jaunes d'œufs délayés dans quatre cuillerées de crème ou de bouillon froid.

Les bois des environs de Belley sont remplis de cèpes, d'oronges et de chanterelles ; sous les peupliers bordant autrefois la route de Valence à Genève et dans la partie s'étendant entre Belley et Culoz, on trouvait l'agaric sauvage, le meilleur de tous les champignons, mais, depuis plus de dix ans, il a disparu comme nos écrevisses et nos bons vins.

Il y a deux espèces de cèpes, la tête rousse et la tète noire.

La première poussée a lieu au mois de juin et la seconde, la plus abondante, aux mois d'août et de septembre.

On choisit les plus petits et les plus fermes, on les accommode à la bordelaise avec une pointe d'ail, et, comme le dit Alphonse Karr, « on apporte le plat fumant et exhalant une odeur provocante. »

Les truffes blanches à la crême.

« Il existe des truffes en Bugey qui sont de très haute qualité. »

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût.*

Il faut certaines conditions de température pour que les truffes acquièrent leur perfection ; souvent, comme le vin, elles sont de qualité médiocre.

En Bugey, on les trouve principalement dans les terrains incultes et rocailleux, au sommet des vignes, sur la lisière des bois. On fouille les truffières depuis la fin de septembre jusqu'au milieu de février. Les premières truffes récoltées sont blanches à l'intérieur et n'ont presque pas de parfum, mais elles sont excellentes préparées avec du beurre frais, des oignons blancs et de la crême.

Lavez et brossez six cents grammes de truffes rondes à peau fine, les coupez en rouelles de cinq à six millimètres d'épaisseur.

Hachez très menu un gros oignon blanc et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais. Lorsque l'oignon a cuit pendant quelques minutes, mais sans roussir, ajoutez les truffes, les sautez et les faites mijoter sur un feu très doux pour ne pas qu'elles durcissent.

Lorsqu'elles sont devenues tendres, les saupoudrez de vingt grammes de farine, les remuez souvent; après dix minutes, les mouillez de quelques cuillerées de bouillon de bœuf et de jus de viande, et ensuite de cinq ou six décilitres de crême répandue en petite quantité à la fois; salez, poivrez et faites mijoter.

Au moment de servir, retirez la casserole du feu et incorporez-y deux jaunes d'œufs délayés dans quatre cuillerées de crême froide.

Le sauté de truffes noires.

> « Quelques amateurs les trouvent plus délicates lorsqu'on les mouille avec du vin blanc et deux cuillerées d'Espagnole réduite. »
>
> Nouvelles glanes. *Les classiques de la table.*

A la fin d'octobre et après les premières gelées, la truffe noire est mûre; alors elle embellit et parfume tous les mets, elle devient le condiment nécessaire de la cuisine transcendante; à cette époque, on ne les accommode plus à la crême.

Lavez, brossez et essuyez six cents grammes de truffes noires choisies, rondes, ayant la peau fine et la chair noire veinée de raies blanches; les émincez en rouelles de cinq à six millimètres d'épaisseur,

vous servant d'un couteau dont la lame sera souvent frottée d'ail.

Placez une casserole sur un feu très ardent, versez-y de l'huile d'olive fine; dès qu'elle sera chaude, jetez-y les truffes noires et les remuez sans cesse à l'aide d'une cuiller d'argent. Salez et poivrez, ajoutez quelques pincées de fines herbes composées de persil et d'un morceau d'ail de la grosseur d'une amande, un petit verre de vin blanc sec ou une cuillerée de fine Champagne, deux cuillerées de jus de viande et la moitié du jus d'un citron.

Des truffes noires ainsi sautées ne sont pas cuites, mais il suffit qu'elles soient très chaudes.

On les prépare encore de la manière suivante : Après les avoir lavées et nettoyées, on les fait cuire pendant trois heures dans du vin blanc sec assaisonné d'un petit verre de fine Champagne, de deux oignons moyens, d'une carotte coupée en deux fragments, de deux morceaux d'ail, de deux clous de girofle, d'un bouquet de thym, de persil, de cerfeuil et de la moitié d'une feuille de laurier; on sale et on poivre ce court-bouillon.

Les truffes cuites, on les égoutte et on les place dans une serviette chauffée et roulée en forme de manchon; on les sert en même temps que des poulardes de la Bresse ou des perdreaux rouges rôtis. Celles qui restent sont conservées dans de l'huile

d'olive, elles figurent parmi les hors-d'œuvre et on les mange avec des viandes froides.

La salade de homard, de filets de volailles et de truffes noires.

« Aux bonnes salades, il faut plus d'huile que de vinaigre et de sel. »

Esprit de saint François de Sales.

Une salade bien faite est une œuvre d'art; il faut du tact et du goût pour mélanger ses divers éléments dans d'harmonieuses proportions.

L'assaisonnement est à la salade ce que l'esprit est aux ouvrages littéraires. « Les bons auteurs n'ont de l'esprit qu'autant qu'il en faut, écrivait Voltaire à Mme Dupuy ; pour atteindre la perfection il faut une juste mesure. »

Le goût est la juste mesure en toutes choses.

M. Mignet ne mangeait de salade que chez M. Thiers et chez M. Girod de l'Institut, l'inspecteur général, ne trouvant que chez ces gourmets de l'huile d'Aix de premier choix et d'un certain crû. On ne fait pas de bonnes salades avec ces huiles que le président de Brosses appelait « détestables onguentifères et vrais gibiers de pharmacopole ».

Le vinaigre doit être préparé dans le ménage et fait de vin blanc pur.

Versez dans un saladier de l'huile d'olive, du vinaigre, quatre cuillerées de jus de dindon rôti, une demi-cuillerée à café de moutarde de Maille à l'estragon, une partie des honneurs d'un homard ou d'une langouste, du sel, du poivre, et remuez le mélange jusqu'à parfaite combinaison.

Placez dans cette essence des morceaux de chair de homard ou de langouste, des filets de poulet, de dindon, de perdreaux rouges, réservez les plus belles escalopes pour décorer la salade ; ajoutez des truffes noires cuites dans du vin blanc, coupées en rouelles de quatre millimètres d'épaisseur, des champignons cuits, des queues d'écrevisses et des crevettes cardinalisées, recouvrez ces éléments de feuilles très blanches de salade scarole et faites un nouveau lit semblable au premier.

Arrangez avec goût, sur les feuilles de salade, les tranches de homard et les filets de volaille réservés, quelques lames de jambon à la chair rose, des queues d'écrevisses, de larges écussons de truffes noires et de cornichons marinés, des champignons, une cuillerée de câpres lavées dans du vin blanc et finissez en disposant en couronne, autour du bord du saladier, des olives vertes dessalées et débarrassées de leurs noyaux.

Plaquez au milieu de l'appareil une sauce mayonnaise très épaisse surmontée d'une grosse truffe noire.

Lord Byron a écrit : « Rien n'est plus délicieux dans la vie que le coin du feu, une salade de homard, du Champagne et la causette. »

Avec cette salade, faites servir du vin de Champagne de saveur franche et vineuse ; il sera refroidi, mais non glacé pour lui conserver sa mousse blanche faite de milliers de bulles qui pétillent, éclatent et fondent comme les perles du collier de Cléopâtre ; on le boira dans des coupes légères dont les parois amincies sont voluptueuses au toucher et caressent les lèvres.

Le sâlé du Bugey.

« Puis il prit dans la corbeille un gâteau arrosé d'huile. »

Lévitique, chapitre VIII, verset 26.

Le sâlé est de la pâte à faire le pain arrosée d'huile ; c'est le plus ancien de tous les gâteaux. Lorsque les patriarches recevaient des hôtes ou des amis, ils égorgeaient des moutons et des chevreaux et pétrissaient de la farine avec de l'huile.

Sur une plaque de tôle carrée ou ronde destinée à recevoir les tartes, on étend une couche d'un centimètre et demi de pâte préparée pour devenir du pain. On roule cinq ou six morceaux de cette

pâte en forme de quenelles de deux centimètres d'épaisseur ; après les avoir pliées en couronnes de cinq centimètres de diamètre, on les dispose sur le sâlé. Ces petites couronnes prennent le nom de *rioudes*, mot du patois du Bugey signifiant rondes.

On coupe en rouelles un ou deux oignons, on les disperse sur la pâte étendue et on en place au milieu des couronnes ; on assaisonne de sel et de poivre, on arrose d'huile de noix et on sème sur la pâte deux ou trois cuillerées de noix hachées en menus morceaux.

La cuisson doit durer environ quarante minutes ; le gâteau sera mangé refroidi.

Le sâlé est un mets national du Bugey ; on le mangeait autrefois au goûter de quatre heures, en buvant à pleines rasades le vin nouveau des coteaux de Belley, *un peu fier*, mais sain et d'une saveur aigrelette.

Les anguries de Belley.

> « Mme d'Aiguillon remerciait la marquise de Sablé de certaines confitures, dont une cuillerée suffisait, dit-on, pour faire mettre Larochefoucauld à genoux. »
>
> BONNEAU-AVENANT, *Duchesse d'Aiguillon.*

L'angurie est la pasthèque à grains rouges, à peau lisse vert noir et zébrée de bandes vert clair ; comme

la courge, l'angurie ne peut être mangée que cuite. On la sert parmi les hors-d'œuvre.

La confiture d'anguries de Belley est excellente et très originale ; il serait fâcheux de perdre la recette de sa préparation.

Au mois de novembre, coupez les anguries en tranches, les pelez, enlevez les graines et la partie de la pulpe molle et sans consistance. Faites cuire ces tranches dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que, devenues assez flexibles, les extrémités puissent se toucher si on les rapproche.

Les déposez sur des linges étendus dans des corbeilles et les laissez égoutter pendant trente-six heures.

Mettez ensuite les anguries dans une soupière et les faites macérer pendant sept jours dans de l'excellent vinaigre de vin blanc, les retirez et les égouttez de nouveau pendant trente-six heures.

Placez dans une bassine de cuivre, une quantité de sucre de poids égal à celui des anguries et un verre d'eau par chaque livre, mettez sur le feu, le sucre étant fondu, ajoutez les anguries, huit clous de girofle par livre, de la canelle en quantité suffisante pour en donner le goût au sirop et des morceaux d'orangeat destinés à parer la confiture.

On reconnaît qu'elle est cuite lorsque les dernières gouttes du liquide, s'écoulant d'une cuiller tenue

horizontalement, prennent la forme de larmes et restent un instant suspendues avant de tomber, ou, lorsque remplissant une cuiller du sirop, il se forme immédiatement une légère pellicule à la surface.

Retirez alors la bassine et déposez les anguries dans un vase muni d'un couvercle ; elles doivent être masquées par le liquide, et s'il vient à diminuer et que les fruits ne baignent plus, on fait un nouveau sirop qu'on verse froid sur les anguries.

Cette confiture du plus beau vert émeraude s'améliore en vieillissant ; on peut la conserver pendant plusieurs années ; une addition de fine Champagne lui donne du montant et la rend meilleure. On l'aime avec passion ou on la déteste.

CHAPITRE XI

LE LIÈVRE

Le lièvre rôti.

« Ce lièvre ne nous garantirait pas de la mort et des misères qui nous en détournent, mais la chasse nous en garantit. »

PASCAL, *Pensées*.

Autrefois les chasseurs de Belley se réunissaient à l'occasion de l'ouverture de la chasse ; c'était au milieu du mois d'août. La veille de la fête cynégétique célébrée dans la forêt de Rothonne, on décantait les vieux vins de Manicle, de Culoz, de Machuraz, de Massignieu, et on emballait les bouteilles dans de profonds paniers. On rôtissait des longes de veau, des filets de bœuf, des gigots de mouton, de jeunes poulets et des dindonneaux ; on cuisait des jambons à la chair rose appétissante, et ces longs et larges pâtés dont la croûte couleur d'or est percée de quatre trous garnis d'une touffe de bandelettes de papier blanc finement découpé.

Une heure avant le point du jour, le son de la trompe de chasse troublait le calme de la cité et le sommeil des habitants.

C'est le signal du départ. Les portes des maisons roulent en grinçant sur leurs vieux gonds rouillés. Les chasseurs se rassemblent dans la rue, appellent les chiens indociles, brûlent des amorces et chargent leurs fusils. La troupe se met en marche, et bientôt les paroles confuses, les rires, les pas et le son clair des grelots se fondent au loin dans le silence.

Devant les grands châtaigniers, portiques de la forêt, s'étendent des prés ; des vaches, le cou penché vers la terre, coupent et mangent les herbes humides de rosée.

On est en chasse.

Les chiens tremblant d'impatience poussent de plaintifs gémissements pendant qu'on les découple. Les voilà libres, ils se secouent, se roulent à terre, sautent de joie jusqu'aux lèvres des chasseurs, s'élancent, reviennent et courent de tous côtés, quêtant dans les sillons des terres voisines des bois. Les uns étudient les fumets, flairent en nasillant et lèvent la tête en hurlant vers le ciel ; d'autres, par des coups de voix saccadés, marquent les frais odorants de la piste du lièvre. Le chef des hurleurs a donné le fa dièze, la meute confiante se rassemble, les chasseurs entrent précipitamment dans la forêt et s'éloignent par des chemins divers ; les soprani, les ténors et les basses entremêlent leurs voix, la musique grandit et s'enfle comme l'orage, c'est l'ou-

verture de l'opéra de la menée. Tout à coup éclatent à la fois des cris aigus et flûtés, des aboiements pressés, des hurlements terribles, un trait de feu part du Mont-Blanc, le soleil se lève, le Bugey est inondé de lumière. Le lièvre est lancé.

La meute se dirige au midi, traverse le pré d'argent, et sans faire de défaut, arrive sur le plateau de Montolivet. La chasse s'éloigne, le bruit diminue, renaît encore, s'affaiblit par degrés et s'éteint dans des lointains imaginaires. L'angelus sonne à Belley, un souffle léger fait bruire les feuilles, une abeille passe en bourdonnant, une noix se détache d'un noyer et tombe à terre, les rouges-gorges et les merles rassurés commencent à déjeuner.

Depuis longtemps Rothone ne retentit plus du son de la trompe ni des chants des chasseurs. La génération qui a précédé la mienne avait gardé le souvenir d'une de ces chasses : c'était en 1826, au mois d'août ; on ne tua rien, mais on se mit trois fois à table : à huit heures, à midi et à six heures. M. Alphonse Gilardin, devenu premier président de la Cour d'appel de Paris, alors stagiaire au barreau de Belley, chanta les couplets suivants composés par lui pour la circonstance :

Oui, désormais, chasser est ma folie,
Et mon désir est d'être grand chasseur,

Je vais courir marais, bois et prairies,
A mon fusil je prétends faire honneur.

Le nez au vent, mon chien fidèle aboie
Prompt à saisir les traces des gibiers,
Le cœur me bat, il me montre une proie.
Pan ! je l'étends morte devant mes pieds.

Mon chien alors s'élance et la ramasse
Sans y laisser la trace de sa dent,
Il me l'apporte et pour part de sa chasse,
Une caresse est tout ce qui l'attend.

Ah! quel plaisir aux chasses de Rothone
Quand du Bugey les enfants généreux,
Mettant pour boire en perce une ou deux tonnes,
A leurs festins m'invitent avec eux.

L'étranger doit à des hôtes aimables,
Quelques couplets pour l'hospitalité,
Je chanterai puisqu'assis à vos tables,
Je trouve joie, abondance et gaieté.

Chasseurs amis que Rothone rassemble,
Apprenez donc quels principes je suis,
Et si nos chiens peuvent chasser ensemble,
Je vous dirai comment je me conduis.

J'aime le vin, j'aime la bonne chère,
J'aime à chasser la soif et l'appétit,
Le meilleur vin emplit toujours mon verre,
Des meilleurs mets mon assiette s'emplit.

D'un caractère et commode et facile,
Laissant chacun penser à sa façon,
Je fuis surtout tout préjugé servile,
En me damnant, je crois avoir raison.

Dans la famille où m'a mis ma naissance,
Avec le sang l'honneur nous fut transmis
Et conservant cette vertu de France,
Nous avons tous chassé de père en fils.

Heureux Bugey, sur tes coteaux s'élève
Un soleil pur qui dore tes raisins,
Et je crois voir des hauteurs de Genève
La liberté sourire à ses voisins.

Ton ciel me plaît, ta terre m'est chérie,
Oui, parmi vous, je voudrais me fixer,
Mon cœur me dit : c'est déjà ta patrie,
Pour m'en sortir, il faudrait m'en chasser.

Si l'ennemi franchissant la frontière,
Tout fier encor de ses nouveaux succès,
Osait tenter les destins de la guerre
Et de nouveau se commettre aux Français,

Contre ses coups, nos armes seront prêtes,
A ces fusils à présent dans nos mains,
Il suffirait de quelques bayonnettes,
Pour l'en chasser et purger nos chemins.

A m'écouter votre soif s'est aigrie,
Que le Seyssel chasse en l'air le bouchon,
Et pour finir dignement la partie,
Qu'il chasse enfin jusqu'à notre raison.

A ma chanson, messieurs, vous ferez grâce,
Elle n'est peut-être pas de votre goût,
Mais à la chasse on fait comme à la chasse,
Et le chasseur se contente de tout.

IMPROMPTU DE M. BRILLAT-SAVARIN

Voici les deux premiers couplets d'une chanson improvisée par M. Brillat-Savarin dans une ouverture de chasse à Rothone sous la Restauration; il la chanta sur l'air de la retraite :

Grand saint Hubert,
Chasseur expert,
Je vous invoque
Pour vos plus zélés imitateurs.

(*Refrain*) Protégez-nous.
Conduisez-nous,
Que comme vous,
Nous ne manquions jamais notre coup.

D'un broc de vin
Haut, large et plein,
Tout d'une haleine,
On dit que vous voyez la fin.

Protégez-nous, etc.

Chaque année, le 26 juin, jour de sa fête, M. Brillat-Savarin invitait à dîner les jeunes gens du Bugey se trouvant à Paris ; à l'une de ces réunions, voulant faire à ses convives une agréable surprise en leur servant un produit de leur pays, il fit venir un tonneau de son vin de Côte-Grèle. Sa vieille jument Babet le lui amena ; elle était conduite par le fermier Angelot, coiffé d'un chapeau noir, de forme basse, à larges bords, et vêtu d'un manteau fait de longues tiges réunies d'herbe verte appelée *blache* dans le Bugey.

CHANSON COMPOSÉE PAR M. BRILLAT-SAVARIN

à l'occasion d'un de ces dîners offert le jour de sa fête à des jeunes gens de son pays.

Il est des saints dont la fête
Passe sans solennité
Et personne ne regrette
Ces jours de sobriété.
Votre doyen vous rassemble
Pour une meilleure fin,
Buvons et chantons ensemble,
Vivent les enfants de l'Ain !

A la voix de la patrie,
Ils s'empressent d'accourir,
S'il faut hasarder sa vie,
Ils savent vaincre ou mourir.

Les échos de l'Allemagne
Ont répété ce refrain,
A ceux du fond de l'Espagne :
Vivent les enfants de l'Ain !

(*Les bénissant*)

Que le ciel vous soit prospère,
Et vous garde d'heureux jours ;
Je vous bénis comme un père
Qui vous a chéris toujours.
L'honneur qui sur tout se fonde
Maîtrisera le destin
Et vous ferez dire au monde :
Vivent les enfants de l'Ain !

Sa prose vaut mieux que ses vers, mais ils révèlent le caractère, la bonté et l'entrain de la gaieté de leur auteur.

On aime à fouiller dans les replis intimes de la vie des hommes qui doivent devenir célèbres ou le sont devenus.

Jean-Pierre Camus, évêque de Belley, recevait souvent François de Sales, son ami, et la chambre de ce dernier était à côté de la sienne. Désireux de savoir comment un saint taisait sa toilette de nuit et remplissait ses fonctions, Camus avait fait percer un trou dans le mur mitoyen pour satisfaire sa touchante et pieuse curiosité.

Les lièvres de nos montagnes sont à ceux des plaines humides, ce que les truites saumonnées de nos rivières sont aux carpes vaseuses des étangs de la Dombes.

La chair de ces lièvres est d'un meilleur goût que celle des autres quadrupèdes composant la venaison ; elle a toute sa tendreté, sa succulence et son parfum pendant l'automne.

On appelle trois quarts ceux qui n'ont pas atteint toute leur croissance et ne se sont pas encore accouplés.

Le *Ménagier de Paris* enseigne le moyen de distinguer les jeunes : « L'on cognoist qu'ils sont dedans leur premier an, en ce qu'ils ont en la jointe des jambes de devant un petit osselet emprès le pié, et est agu, et quand ils sont surannés, la jointe est toute ounie. »

Selon le médecin Champier, le levraut n'avait de prix que depuis deux mois jusqu'à huit ; âgé d'un an, on n'en faisait aucun cas, et plus vieux, on le rebutait ou du moins on ne l'employait qu'en civet ou en pâté.

Un vieux proverbe français disait :

« Un vieux lièvre et une vieille oye sont la nourriture du diable. »

Si le lièvre est tué depuis quelques jours, ses yeux sont ternes et enfoncés. Les meilleurs sont courts,

larges, rablés, ont le poil frais et luisant et la robe d'une couleur brun fauve.

Lorsqu'il est mort, le laissez étendu par terre pendant quelques minutes, le saisissez par les oreilles, et de votre main restée libre, pressez le ventre dans toute sa longueur jusqu'à ce que la vessie soit complètement vidée; si on néglige de pratiquer cette opération, la chair du lièvre a le goût d'ammoniaque et n'est pas mangeable. Il faut l'écorcher avec précaution, et si on écrase les entrailles, laver la place qu'elles occupaient en se servant d'un linge imbibé de vinaigre.

Les connaisseurs préfèrent avec raison le lièvre rôti au lièvre en civet. Le rable ou la selle d'un levraut, c'est-à-dire la partie s'étendant depuis les côtes jusqu'aux cuisses, est une viande fine, délicate, et si tendre qu'on peut la couper avec une cuiller.

Après avoir dépouillé et habillé le levraut, on sépare le train de devant de celui de derrière pour avoir le rable, partie comprise entre les deux trains, on le pique de quelques lardons gras et frais, sans le mariner, et on le met à la broche.

Dès que le rable est chaud, on l'arrose de beurre frais fondu ; l'opération achevée, on le sale une première fois, et un quart d'heure après une seconde fois.

Il faut une heure environ pour cuire le rable d'un

levraut de six livres ; si la cuisson est conduite par un habile rôtisseur, le dessus des chairs sera légèrement croustillant et l'intérieur ni trop ni pas assez cuit.

Versez dans la lèchefrite quatre cuillerées de bouillon de bœuf, autant de jus de viande, trois cuillerées de vin blanc sec et la moitié du jus d'un citron.

Le rable étant cuit, retirez la sauce de la lèchefrite et la mettez dans une casserole, pilez dans un mortier le foie noir du lièvre, le délayez avec le sang et quatre cuillerées de jus, mêlez le tout à la sauce, la faites bouillir, la passez au tamis et la versez dans une saucière chaude contenant une cuillerée de fines herbes composées d'une échalote et de cornichons marinés et finement hachés. Salez et poivrez.

On accommode aussi le lièvre rôti *en saugrenée.* Le coupez en morceaux, hachez ensemble un oignon moyen et trente grammes de lard gras, mettez ces éléments et cinquante grammes de beurre frais dans la poêle noire à frire, jetez-y les morceaux de lièvre et les sautez ; lorsqu'ils commenceront à roussir, les saupoudrez de quinze grammes de farine, remuez souvent.

Après dix minutes, versez dans la poêle un verre et demi de bouillon de bœuf et un demi-verre de vin blanc sec, salez, poivrez, faites mijoter le ragoût pendant dix minutes ; le versez dans une casserole,

mêlez-y un verre de jus, faites cuire pendant trente minutes, dégraissez et ajoutez une cuillerée de vinaigre.

Placez la viande dans un plat chaud ; si la sauce est trop abondante, la faites réduire en la remuant sur un feu vif, et la passant au tamis la répandez sur la saugrenée.

Les harestecks.

> « Un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes. »
>
> BRILLAT-SAVARIN (*Physiologie du goût*).

Les harestecks sont du filet de lièvre comme les biftecks sont du filet de bœuf. Chaque rable ne pouvant fournir que quatre harestecks, si on en veut huit, il faut deux levrauts.

Détachez dans le sens de la longueur la chair s'étendant des deux côtés du rable, divisez en deux parties égales chacun des morceaux pour en former un hareteck, le piquez de lardons étroits, gras et blancs.

Mettez du beurre frais dans une casserole, et quand il sera fondu et chaud, placez-y les harestecks, salez, poivrez, les retournez souvent ; la cuisson doit durer un quart d'heure environ.

Les servez accompagnés d'une béarnaise ou d'une mayonnaise relevée.

Un plat de harestecks de levrauts nés sur les coteaux brûlés du Valromey est une des entrées les plus remarquables et les plus délicates.

Il n'est pas commun d'avoir deux levrauts tués dans la montagne, mais on peut, avec un seul lièvre, composer un plat de harestecks.

Après avoir dépouillé, nettoyé et paré un levraut, piquez les cuisses et le rable de petits lardons gras.

Faites rôtir le lièvre, l'arrosez de beurre frais et le salez convenablement.

Mettez dans une casserole un demi-litre d'excellent vin rouge, un petit verre de fine Champagne, deux oignons moyens, trois échalotes et un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil; faites bouillir jusqu'à réduction de moitié.

Dans une autre casserole, placez un morceau de beurre frais, quinze grammes de farine, délayez le mélange sans interruption et, au moment où il devient blond, jetez-y une cuillerée à café d'échalotes finement hachées, mouillez de bouillon de bœuf, de jus de viande et du vin préparé, répandez ces liquides en petite quantité à la fois, travaillez longtemps la pâte qui se forme et la sauce n'aura pas le goût farineux; incorporez-y des truffes noires choisies et coupées en rouelles de quatre milli-

mètres d'épaisseur, faites mijoter pendant un quart d'heure.

Pilez le foie noir de la bête, le réduisez en purée fine, ajoutez une cuillerée de vinaigre, le sang du levraut, les sucs juteux tombés dans la lèchefrite, passez au tamis, mêlez à la sauce, salez et poivrez.

Lorsqu'elle commencera à bouillir, la goûtez, faites les corrections nécessaires pour son assaisonnement, et si elle est trop épaisse, l'éclaircissez par une addition de bouillon et de jus.

Le levraut étant débroché, coupez la chair du rable et des cuisses en filet, les déposez sur un plat chaud, retirez la sauce du feu, et après l'avoir assaisonnée d'une cuillerée à café de moutarde de Maille, la tamisez sur les harestecks.

Le civet de lièvre de Diane de Châteaumorand.

> « Il mirent sur la table du pain, deux tasses, deux bouteilles et trois grands plats dans l'un desquels il y avait un civet de lièvre. »
>
> *Gil Blas*, liv. IX, ch. IV.

Honoré d'Urfé, marquis de Valromey, épousa Diane de Châteaumorand, la femme de son frère, après que ce dernier, divorcé, fut entré dans les ordres ; elle était d'une beauté remarquable et avait une grande fortune.

Honoré d'Urfé était du parti de la Ligue ; il fut fait prisonnier à Mont-Brion et après la soumission du Forez, il quitta les bords du Lignon et vint en Bugey habiter le château de Virieu-le-Grand appartenant à sa femme ; il y composa le roman de l'*Astrée* dont le succès fut prodigieux dans toute l'Europe.

Diane de Châteaumorand ne s'adonnait pas aux lettres, mais à la chasse ; elle avait une meute et poursuivait le lièvre sur le plateau de Ponthieu et dans les forêts du Valromey dont elle était propriétaire.

Elle accommodait de délicieux civets ; Malherbe les aurait sans doute préférés à la prose de d'Urfé, car, dînant un jour chez Desporte, il avait profondément humilié le vieux poète en lui disant : « Votre potage vaut mieux que vos psaumes. »

Jean-Pierre Camus, évêque de Belley sous Louis XIII, était le romancier le plus fécond de cette époque et l'émule de Mlle de Scudéry. Aussi gourmand que Malherbe, il avait cependant l'estomac plus reconnaissant.

Le prélat, commensal familier du château de Virieu, avait été souvent régalé dans la même journée d'une lecture de l'*Astrée* et d'un civet ; aussi, parlant de d'Urfé, il écrivait : « La mémoire de ce seigneur qui m'est douce comme l'épanchement d'un parfum, me sera une éternelle bénédiction. » Il

aurait pu dire avec autant de raison : « La mémoire de ce seigneur qui m'est douce comme l'odeur d'un civet, me sera une éternelle digestion. »

Camus avait tous les genres d'esprit, le sel attique et le poivre gaulois. Il avait refusé l'archevêché de Reims en répondant : « La femme que j'ai épousée est assez belle pour un Camus et je la garde. »

Voici le conseil, toujours bon à suivre dans toutes les contrées, qu'il donna à un habitant de Belley. Celui-ci, nouvellement marié et ayant déjà à se plaindre de l'infidélité de sa femme, était venu lui demander s'il fallait la répudier.

« N'en faites rien, mon ami, lui dit Camus, croyez-moi, il vaut encore mieux être Cornélius Tacitus que Publius Cornélius. »

Après cette digression, voici le civet de lièvre de Diane de Châteaumorand. Cette recette a été, dit-on, conservée par les Bernardins de l'abbaye de Saint-Sulpice qui l'auraient ensuite propagée dans le Valromey.

Dépouillez et videz le lièvre, le placez dans un vase assez grand pour le contenir, l'arrosez d'un verre de vinaigre de vin, d'un demi-verre d'huile d'olive, ajoutez du sel, du poivre, un bouquet de thym et un oignon coupé en rouelles. Mettez en réserve le foie noir et le sang soigneusement recueilli.

Retournez souvent le lièvre dans sa marinade et attendez au moins douze heures avant de le cuire.

Hachez ensemble un oignon, vingt-cinq grammes de lard gras et frais, coupez le lièvre en morceaux et mettez le tout dans la terrine noire avec soixante-dix grammes de beurre frais.

Après vingt minutes de cuisson, les morceaux de viande auront une teinte gris blanc et auront rendu leur mouillement ; les saupoudrez de trente grammes de farine, faites mijoter pendant vingt-cinq minutes et remuez souvent.

Répandez dans la terrine une cuillerée à pot de bouillon de bœuf et une égale quantité d'excellent vin rouge, salez, poivrez et faites cuire pendant encore trente-cinq minutes.

Avant l'achèvement de la cuisson, pilez le foie noir, le réduisez en purée fine et la délayez en y versant la marinade dont on aura retiré le thym et l'oignon.

Mêlez le sang à cette préparation, le passez au tamis, et cinq minutes avant de servir l'incorporez au civet; faites bouillir. Goûtez la sauce, si elle est fade, l'assaisonnez d'un filet de vinaigre suivant le précepte de Martial :

« Nec cibus ipse juvat morsu fraudatus aceti. »

« Le mets n'a pas de saveur s'il y manque une pointe de vinaigre. »

Terminez par l'addition d'une cuillerée d'huile d'olive.

Le civet peut être fait la veille du jour où il doit être mangé ; il est meilleur après avoir été réchauffé.

Sa succulence dépend de la qualité du lièvre et de la quantité de sang recueilli ; la couleur du ragoût doit être celle du bon chocolat cuit à l'eau.

On apprête aussi à la crême le rable du lièvre.

Parez le rable, le mettez dans une casserole, le masquez d'*excellentissime* crême, ajoutez deux cuillerées d'échalotes finement hachées et la moitié d'un verre à Bordeaux de vinaigre fait de vin rouge. Faites cuire lentement pendant une heure et quart, surveillez la cuisson, arrosez souvent la viande de la crême qui l'entoure ; ne vous troublez pas si la sauce prend un sinistre aspect et paraît se décomposer : l'ordre va renaître, attendez la fin ; salez, mais ne poivrez pas.

« Cette recette vous étonne ? essayez et ne discutez pas. »

CHAPITRE XII

THÉORIE DU ROTI DE GIBIER-PLUME

Le gibier-plume avant d'être à la broche.

> « L'indigence du gibier, pour un peuple qui se respecte, est la plus désastreuse et la plus honteuse à la fois de toutes les calamités publiques. »
>
> TOUSSENEL, *Tristia*.

Un oiseau ne sera pas bon à manger si le tuant, on l'a mis en pièces en lui faisant de larges plaies. Seulement blessé, s'il souffre une longue agonie, il perd une partie de son fumet. Lorsque, vivant encore, il est tombé à terre, on l'étreint sous les ailes et on l'étouffe sans remords, car, comme l'a dit un gourmand, « s'il fallait avoir compassion de tout le monde, on ne mangerait personne. » La mort par asphyxie est douloureuse, les battements des ailes de la pauvre bête et les mouvements convulsifs des autres parties de son corps, le prouvent assez. En serrant l'oiseau, on risque d'écraser les intestins, ce qu'il faut éviter s'il doit être vidé ou conservé pendant plusieurs heures avant d'être cuit. Enfoncez une épingle dans sa tête, il mourra sur le champ, sans trop souffrir.

Si le soleil darde ses rayons, ne placez pas le gibier dans le filet de votre carnassière mais dans les poches intérieures. Les herbes fraîches engendrent de l'humidité et activent la putréfaction des chairs; l'enveloppez dans du papier de soie.

Revenu à la maison, déposez vos oiseaux dans un garde-manger formé d'un treillis de fils de métal et placé dans un lieu frais, sec et aéré. Cet ustensile permet à l'air de circuler, de se renouveler sans cesse, et arrête les mouches cherchant les viandes pour y pondre leurs larves. On peut établir le garde-manger dans une glacière, mais le gibier en contact avec la glace perd sa sapidité et son arome.

Dans son livre des recettes de cuisine, Apicius, au chapitre du *Flamant et du Perroquet*, donne ce conseil :

« *Aves omnes, ne liquescant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt.* »

« Tous les oiseaux, pour qu'ils ne se corrompent pas, doivent être échaudés avec leurs plumes, ayant été vidés par le gosier; ils seront meilleurs. »

On peut essayer ce procédé, mais il sera douloureux pour un gourmand de tremper le gibier dans de l'eau chaude.

Je tiens de la gracieuse bienveillance d'un savant du Bugey, M. Lepaulle, le « *De arte coquinaria* », de Cœlius Apicius et la traduction de cet ouvrage. Le

traité d'Apicius est un livre très rare et la traduction de mon compatriote est probablement une œuvre unique ; elle a exigé le travail et la science d'un bénédictin.

Un commentaire d'Apicius intéresserait les *curieux*, mais les gourmands ne goûteraient pas sa cuisine. Il faut cependant noter une observation relative à l'assaisonnement des sauces et des légumes. Les Romains ne mettaient pas de sel dans leurs ragoûts, mais seulement du garum, espèce de saumure préparée avec les entrailles d'un poisson nommé *scomber*. D'après Apicius, les mets à poivrer doivent recevoir deux fois du poivre, d'abord pendant leur cuisson et ensuite au moment où ils sont retirés du feu ; sa recette est toujours terminée par ces mots : « *piper asperges et inferes* », « poivrez et servez ». En effet, la saveur du poivre cuit n'est pas celle du poivre crû, et si l'on veut bien faire, *si sapis*, il faut poivrer deux fois.

Par un temps chaud ou humide, le gibier *se fait* plus vite ; des ferments se produisent par suite de la combinaison des matières azotées avec l'oxygène de l'air, les chairs s'amollissent et dégagent de l'ammoniaque ou de l'alcali volatil. Suivant Diderot, il y a trois degrés dans la fermentation : la vineuse, l'acide et la putride. Les premiers phénomènes de la vineuse et de l'acide contribuent à exalter le fumet du gibier,

alors il est faisandé ; mais si une odeur nauséabonde saisit l'odorat, la putréfaction a commencé.

Tous les oiseaux à l'exception de la caille, du pied vert et de la girardine doivent être mortifiés, si la température le permet.

Faut-il les plumer immédiatement après leur mort ou au moment de les rôtir ? Les opinions sont divergentes ; de nombreux gourmands prétendent que les plumes absorbent la graisse la plus délicate, ils les retirent à l'instant de l'oiseau, d'autres font le contraire.

« Une fois l'ortolan mort, dit M. E. Blaze, ne le plumez qu'au moment de le mettre à la broche. » Cette règle est applicable à tous les oiseaux. Il existe une différence fort grande entre un ortolan, une perdrix, une dinde plumés tout chauds, ou bien au moment d'être mangés. Quand la vie cesse, dit-on, les plumes absorbent une grande quantité de suc, qu'elles dégorgent peu à peu; si vous les ôtiez, vous enlèveriez la quintessence de la bête.

« C'est Brillat-Savarin, le spirituel gastronome, l'écrivain charmant, qui, le premier, a donné cette recette; mais les raisons qu'il donne de ce phénomène sont loin d'être concluantes. Rien ne me prouve que les plumes absorbent le suc et qu'ensuite elles le dégorgent ; c'est une théorie spécieuse, spirituelle, mais c'est une théorie qu'aucun fait ne peut appuyer.

« Pourquoi donc, me direz-vous, l'oiseau plumé quand il vient d'être tué est-il moins bon que si on le plumait au moment de le mettre à la broche ? Parce que, chez l'oiseau plumé, pendu tout nu dans un garde-manger, exposé à l'air pendant un temps plus ou moins long, l'évaporation des parties volatiles est plus prompte et par conséquent plus abondante ; l'oiseau se dessèche, et dans le cas contraire, les plumes s'opposent à l'évaporation. Si vous voulez une preuve, en voici une : mettez une orange, un citron sur cette tablette exposée à l'air ; au bout de quinze jours, l'écorce sera sèche et ridée, mais l'intérieur ruissellera de jus. Si vous aviez dépouillé ces fruits de leur enveloppe avant de les poser sur la tablette, le jus se serait évaporé : c'est ce qui arrive à l'oiseau plumé. »

Cette dernière opinion doit être préférée, étant celle de Brillat-Savarin, le Papinien des gastronomes.

Parmi les oiseaux, les uns doivent être vidés avant de les cuire ; il en est d'autres dont les entrailles sont précieusement retenues comme la partie la plus méritante.

Au XIVe siècle, on rôtissait trois oiseaux seulement sans les effondrer (vider) « scilicet, aloes (alouettes), turtres (tourterelles) et plouviers (pluviers), par ce que leurs bouyaults sont gras et sans ordure, car

aloes ne manguent fort pierrettes et sablons, turtres graines de genièvre et herbe souef flourans ; et plouviers vent. »

Au XIX[e] siècle, on effondre ou l'on vide :

1° Les oiseaux à gros bec semblable à celui du moineau ;

2° Les oiseaux a bec de gallinacé semblable à celui de la poule, ou à bec voûté semblable à celui de la perdrix ;

3° Les oiseaux à bec plat et large ayant du rapport à celui du canard.

On ne vide pas :

1° Les oiseaux à bec fin comme celui du becfigue ;

2° Les oiseaux à bec menu et effilé se rapprochant pour la forme de celui de la grive ou du râle ;

3° Les oiseaux à bec long et mince ayant du rapport à celui de la bécassine.

Chez les oiseaux la différence du bec indique la différence du régime alimentaire.

En général, on doit vider les granivores, les piscivores et les frugivores.

On ne vide ni les baccivores ni les insectivores.

Après les avoir plumés, il faut les flamber, c'est-à-dire les passer à la flamme de feuilles de papier.

En faisant ainsi, on brûle les petites plumes et le duvet de l'épiderme ; on essuie les gibiers avec un linge et ils sont prêts pour la broche.

Le gibier-plume à la broche.

« Montaigne retient tout, jusqu'à la manière de tourner la broche. »

SAINTE-BEUVE,
Nouveaux lundis, Montaigne en voyage.

La broche est une tige de fer plate ou carrée tournant sur son axe au moyen d'un mécanisme d'horlogerie appelé tournebroche.

On se sert aujourd'hui de petits tournebroches légers et faciles à transporter, mais ils sont fragiles, faibles et bientôt usés. Heureuses les maisons pourvues de l'antique tournebroche à poids de pierre, cet orgue des cuisines! Il réunit tout, la solidité, la force pour tourner les grosses pièces et la qualité des sons; depuis cent ans, il voit toutes les fêtes et les joies du foyer.

Il existe des tournebroches faisant mouvoir une roue dans le sens de la meule d'un moulin; une chaîne, fixée au centre, communique le mouvement à des lames de métal horizontalement disposées, se croisant dans le milieu et terminées par des crochets retenant les oiseaux accrochés par le bec.

Cette manière de rôtir est la plus simple et la plus facile, car elle dispense d'embrocher.

On a imaginé des tournebroches à vent; ils sont mus par le courant d'air ascendant formé par la chaleur du foyer; le volant reçoit le mouvement et le transmet aux rouages.

Léonard de Vinci, peintre, musicien, poète, ingénieur, mécanicien, architecte, physicien, gourmet et cuisinier, n'a pas dédaigné de s'occuper de tournebroches, et ses manuscrits contiennent le dessin et la description d'ustensiles de ce genre encore employés dans certaines contrées de l'Italie.

On perce les oiseaux d'une tige de métal courte et mince, et on l'attache solidement à la broche principale. Cette tige ou brochette doit être en argent ou en aluminium, mais non en fer, ni en cuivre argenté. Si elle est en fer, les acides contenus dans les graisses se combinent avec ce métal et forment des sels dont le goût est désagréable. Si elle est en cuivre argenté et laissée dans le corps des oiseaux cuits et refroidis, il se forme un sous-acétate de cuivre vulgairement appelé vert-de-gris. Aussi se sert-on d'un couteau à lame d'argent pour couper les fruits, car leurs acides, combinés avec le fer, forment des sels malliques et galliques ayant la couleur et la saveur de l'encre. A défaut de brochette d'argent, il est facile d'en fabriquer une de bois, et sans avoir les inconvénients de celles en fer ou en cuivre argenté, elle rendra le même service.

C'est un préjugé de couvrir les oiseaux de tranches de lard ; sous cet écran, leur chair reste pâle, n'est jamais dorée, ni leur peau croustillante, et si le lard a la moindre parcelle rance, ils ne sont plus mangeables.

Il faut de l'adresse et de l'expérience pour embrocher le gibier ; la tige de métal doit passer par le centre de gravité de la pièce à rôtir, sans cela le mouvement de rotation du corps de l'oiseau s'accomplit par saccades et toutes les parties ne cuisent pas également.

Les oiseaux ne seront pas trop serrés les uns contre les autres, la même broche recevra seulement ceux de la même espèce et de la même grosseur pouvant cuire dans le même temps.

Tous les gibiers doivent être rôtis au tournebroche ; cuits dans le fourneau, leur chair est desséchée. Le calorique dégagé par la flamme du feu de bois ou par des charbons ardents, n'agit pas sur les viandes comme celui rayonné par des plaques métalliques chauffées. Les graisses et les sucs des chairs réduits en vapeur se condensent sur les briques de terre ou sur les lames de fonte formant l'intérieur du four ; ces graisses repassent à l'état liquide ou gazeux sous l'action du feu rallumé dans le foyer, se répandent sur les viandes placées dans le fourneau et leur communique une odeur et un goût connus

sous le nom de graillon. Les viandes cuites dans le fourneau n'ont pas la succulence de celles rôties au tournebroche ; prétendre le contraire est une hérésie condamnée par tous les conciles des pères de la table.

La rôtissoire de fer battu a aussi ses partisans ; voici ce que dit Grimod de la Reynière :

« Une autre cause se joint à celle-ci pour nous empêcher de manger de bons rôtis dans les grandes maisons ; c'est la défectuosité des broches tournantes, mécanique qui est encore dans son enfance et dont la construction annonce la plus complète ignorance des lois de la physique et de la chimie gourmande. Comment veut-on, en effet, que le rôti qui tourne sans cesse et d'une manière uniforme, fixé à une broche isolée ouverte à tous les vents, exposé à tous les courants d'air d'une cuisine souvent froide, soit cuit également, et surtout conserve ces principes volatils dans lesquels résident la finesse de son goût ? C'est une chose impossible. Aussi les rôtis cuits dans ces boîtes de fer blanc connues sous le nom de cuisinières, sont-ils infiniment plus succulents, d'une coction bien plus égale et bien plus prompte. Malheureusement ces cuisinières (qu'on appelle dans d'autres pays, et à plus juste titre, rôtissoires), sont exclues des grandes maisons et reléguées dans les petits ménages ; ne soyons donc plus étonnés si les

rôtis y sont en général beaucoup meilleurs que dans les hôtels. »

Les opinions gastronomiques de Grimod de la Reynière sont souvent contestables ; il a mérité d'être appelé le Corneille de la gastronomie française, mais après le *Cid* et *Polyeucte* sont venus l'*Agésilas*, hélas ! et l'*Attila*, holà ! Sur la fin, Grimod de la Reynière, resté l'amphitryon magnifique, était lourd et ennuyeux, et Chamfort, un des convives s'aidant à le ruiner, disait plaisamment : « On le mange, mais on ne le digère pas. »

Malgré la théorie du spirituel auteur de l'*Almanach des Gourmands*, la broche tournante, exposée à tous les courants d'air, est le meilleur appareil pour rôtir ; le gibier se dessèche dans la rôtissoire où il est soumis à la chaleur rayonnante du fer battu ; cet appareil sera toujours exclu de la cuisine d'un gourmet.

Grimod de la Reynière, comme tant d'autres, changea d'opinion, et cinq ans après avoir publié les lignes qu'on vient de lire, il écrivait :

« Les rôtissoires connues à Paris sous le nom de *cuisinières* parent sans doute à une partie de ces inconvénients, mais non pas à tous. La cuisine y est plus égale, elle exige moins de combustible ; mais les viandes renfermées dans ces espèces de boîtes en fer-blanc ont un goût moins savoureux que celles

qui sont cuites à la broche, et participent toujours plus ou moins des vices d'une cuisson en quelque sorte étouffée. »

Point de bon rôti sans tournebroche ; ceux qui cuisent le gibier au fourneau ou à la rôtissoire font preuve d'ignorance et de mauvais goût ; en général, ils prennent pour beurre frais celui qui n'est pas fondu et ne font aucune différence entre l'œuf du jour et celui de la veille, « le vulgaire n'aperçoit pas ces demi-teintes. »

Rôtir est-il un art ou une science ?

D'après Brillat-Savarin, c'est un art ; il a formulé son opinion par cet aphorisme :

« On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. »

Balzac, un autre gourmand, partage cet avis :

« Flore était née friturière et rôtisseuse, les deux qualités qui ne peuvent s'acquérir ni par l'observation ni par le travail. »

Vauvenargues pensait différemment :

« Il ne faut pas beaucoup de réflexion pour faire cuire un poulet, et cependant nous voyons des hommes qui sont toute leur vie mauvais rôtisseurs. »

Vauvenargues dit vrai, on devient rôtisseur.

Voici une note précieuse laissée par le marquis de Cussy :

« Le quinzième aphorisme de la *Physiologie du goût* fut l'objet d'une longue discussion entre le pro-

fesseur et moi ; elle se termina d'une façon qui flatta doublement mon amour-propre. J'obtins dans cette escarmouche d'avant-postes deux grands avantages : l'estime bienveillante de l'auteur et le don d'un exemplaire de son ouvrage enrichi d'un mot de sa main.

« L'article xv controversé est celui qu'on voit encore, la mort ayant surpris le professeur si promptement qu'elle ne lui laissa pas le temps de substituer à une idée originale, bizarre, piquante, la vérité si bien reconnue que, dans son cabinet, de son aveu et sous ses yeux mêmes, je l'inscrivis dans l'exemplaire dont m'avait honoré le professeur. Voici le texte primitif : « On devient cuisinier, on naît rôtisseur, » parodie de ce qu'a dit un illustre auteur latin : « *nascuntur poetæ, fiunt oratores.* »

« Voyons maintenant la variante qui ne fut adoptée qu'après un long débat ; car déjà nous préludions à cette polémique qui devait s'établir entre nous : on devient cuisinier, on devient rôtisseur, on naît saucier. Qu'est-ce en effet qu'un rôtisseur ? Un manipulateur, un routinier dont tout l'art consiste dans l'observation, et qui n'a de contact avec les sciences exactes que par quelques idées superficielles de physique pour calculer le combustible propre à chaque rôt ; ne pas confondre l'action du charbon de terre avec celle du charbon de bois, et

substituer à celui-ci le bois lui-même, soit dans l'état de carbonisation, soit comme le feu clair produit par le très menu bois, chacun de ces genres de feu étant applicable à tel ou tel rôt; on ne conduit pas une broche armée d'un rosbeef de vingt livres comme celle qui présente au feu trois graux ou douze ortolans, ou pour mieux dire encore des rouges-gorges, des becfigues ou des mauviettes.

« Qu'est-ce que le saucier? Le chimiste éclairé, le génie créateur, la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante, pour me servir de l'expression aussi juste qu'ingénieuse du professeur. Point de sauce, point de salut, point de cuisine; où en serions-nous si les grandes sauces, les petites et les sauces spéciales qui ont illustré l'école française n'avaient point été découvertes par des hommes du génie le plus élevé? La vie d'un seul n'aurait pu y suffire. Quelle brillante échelle à parcourir que celle qui, partant du dernier échelon, la sauce pauvre homme, va se perdre dans les nues avec le Velouté, la grande et la petite Espagnole et les réductions! Les seules que nous connaissions presque aujourd'hui sont celles inventées par l'économie et la mesquinerie; c'est ce mauvais goût qui a fait triompher le colifichet (la cuisine moderne, ces entrées de filets créés pour flatter l'œil et tromper le palais), qui a usurpé le droit qui appartient à la cuisine de fond

l'ancienne cuisine où vous mangiez vingt livres de viande en avalant un plat d'œufs au jus). »

Quelle sience! et pour l'acquérir, que d'années il a fallu passer suspendu aux mamelles de la gastrosophie!

S'il m'est permis d'émettre mon avis après ces maîtres : « Rôtir est une science et on devient rôtisseur. » J'essayerai de l'établir au chapitre de la pyrotechnie culinaire; on peut dire de la science de rôtir ce que Fabre disait de la guerre dans *la conversation chez la comtesse d'Albany* :

« C'est le seul art qu'on sache sans l'avoir appris. Dans tous les autres il faut de l'étude et du temps; on commence par être écolier, mais dans celui-ci on est d'abord maître, et pour peu qu'on y apporte des dispositions, on fait son chef-d'œuvre en même temps que son coup d'essai. »

Pyrotechnie culinaire du rôti de gibier-plume.

> « Au grand feu les grandes broches et fortes pièces; au feu moyen, les pièces moyennes; au petit feu, le menu rôt, brochettes, oisillons. »
>
> CHARLES FOURIER, *L'harmonie universelle*.

Pour devenir européenne, toute œuvre du goût, littéraire ou culinaire, doit passer par la bouche de la France; le rôti de gibier-plume est un de nos mets les

plus exquis et les plus recherchés ; mais pour l'avoir parfait, il faut la science réfléchie et des soins attentifs.

Le gibier doit cuire devant un feu alimenté de bois et non de combustibles minéraux ; les gaz sortant des houilles contiennent des matières goudronneuses et fétides, ils altèrent le fumet d'une grive ou d'une bécassine. N'employez pas toutes les espèces de bois, quelques-uns pendant leur combustion projetent des éclats, des parcelles noircies tombent alors sur le gibier et dans la lèchefrite. Ceux dont il faut se servir sont le chêne, la verne, l'aulne et les sarments de la vigne ; au moment de coucher la broche, le foyer sera garni de charbons incandescents.

Le plus grand nombre des oiseaux ne devant pas être vidés, on reçoit leur graisse et leurs déjections dans un ustensile appelé lèchefrite, ordinairement en fer battu et d'une forme ovale ou rectangulaire. Devant cet appareil, on place une lame de fer assez haute et assez épaisse servant d'isoloir, sans cela les jus sont brûlés ou vaporisés dans la lèchefrite dont les parties présentées au feu sont à la température voisine du fer rouge.

On coupe des tranches de pain appelées rôties ou canapés, destinés à recevoir les précieuses déjections, qui sont en quelque sorte « l'esprit et la quin-

tessence de la bête ». La meilleure espèce de pain pour cet usage n'est pas celui de gruau, mais celui de farine ordinaire rassis.

Les rôties peuvent être préparées de deux manières. Si on les veut croquantes, elles auront seulement un demi-centimètre d'épaisseur et seront bordées de croûte ; on les enduira d'une couche de beurre frais avant de les placer dans la lèchefrite. Si on les aime tendres et détrempées, on emploiera des tranches de mie de pain sans croûte d'une épaisseur d'un centimètre et on les couvrira d'une couche de quatre millimètres de beurre frais ; dans tous les cas, pendant le temps de la cuisson, on changera les rôties de place, chacune devant recevoir sa part des entrailles tombant des pièces de gibier.

Ces préparatifs achevés, montez le tournebroche dont le mouvement ne sera ni trop lent ni trop accéléré.

Les oiseaux ne doivent pas être saisis par un feu vif, l'extérieur serait rissolé ou calciné avant que l'intérieur fût cuit.

La conduite de la broche mérite une attention exclusive et l'œuvre du chasseur n'est terminée qu'au moment où le gibier est dans l'assiette du convive.

N'abandonnez pas aux mercenaires les soins minu-

tieux à donner au rôti ; qu'importe si le rôt brûle à celui qui ne doit pas le manger.

Au retour de la chasse, un soir d'octobre, quand le vent *défolliu* commence à souffler, entrez à la cuisine et vous asseyez devant la broche garnie de bécassines. La flamme claire du feu de sarment délassera vos membres fatigués et leur rendra la souplesse. Votre chien d'arrêt, sa tête sur vos genoux, l'avance par saccades et remue la queue en signe de joie ; il était à la peine, il veut être à l'honneur. Quel ami vous a jamais regardé avec des yeux plus remplis de tendresse !

Dès que la chaleur a pénétré vos gibiers, les arrosez d'excellent beurre frais fondu. Ce beurre n'est pas destiné à former une sauce ; on le répand en mince filet sur toutes les parties du corps de l'oiseau, d'abord pour paralyser l'effet de la trop grande chaleur qui carboniserait la surface des chairs de la bête, ensuite pour fermer les pores de la peau et empêcher l'évaporation des arômes volatils. Le beurre n'ajoute rien à la saveur d'une grive ou d'une bécasse, mais au moins il ne leur communique aucun mauvais goût. Arrosez le rôti une seule fois, que l'opération soit complète, mais gardez-vous de l'inonder à chaque instant de flots de graisse.

Lorsqu'il est à moitié cuit, le salez une première fois, vous tenant comme jadis l'artilleur qui mettait

le feu au canon, vous éviterez le rayonnement insupportable des flammes et des charbons. Répandez sur toutes les parties de chaque pièce de gibier, la moitié de la quantité de sel nécessaire, réservant l'autre pour en faire usage quand la première part aura pénétré l'intérieur des chairs.

Il faut employer le sel le plus blanc et le plus fin ; comme il absorbe la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère, les petits cristaux dont il est composé forment, en s'agrégeant, une pâte humide, et l'on ne peut plus la réduire en poudre. On évite cet inconvénient en plaçant le sel dans un lieu chaud et à l'abri de l'humidité.

Quelle quantité de sel faut-il répandre sur chaque pièce de gibier? L'expérience vous l'apprendra, mais un oiseau maigre doit recevoir moins de sel que celui dont les chairs sont revêtues d'une graisse abondante.

Maintenant, saisissez les pincettes, repoussez ce tison dont la fumée se dirige vers le rôti, de la pointe d'un couteau, facilitez la sortie des entrailles de cette bécassine ; cette tranche de pain est suffisamment dotée, qu'une autre la remplace ; poussez le bois sur les charbons et activez le feu.

Le plus souvent le gibier est apporté refroidi, desséché ou pas assez cuit, nageant dans un brouet noir, et pour employer les expressions de Bossuet

dans son *Discours sur l'histoire universelle* : « Comme s'il fallait nous déguiser ces cadavres, qu'il faut manger pour nous assouvir, » on les revêt d'un linceuil de lard ! La stupeur se fait dans le festin, et chacun, dans le fond de son estomac, maudit l'amphitryon. Avec un peu de soin et d'attention, il est facile d'éviter ces scandales.

Voici ce qu'au commencement du siècle écrivait Grimod de la Reynière, dans le premier chapitre de l'*Almanach des gourmands* (IVe année) :

« Il n'y a point de règles certaines sur le degré de cuisson des viandes à la broche...

Cinq minutes de plus ou de moins pouvant décider du sort du rôti le plus somptueux, on sent qu'il est presque impossible de saisir l'instant précis où il doit être mangé. Ainsi que la beauté dans sa fleur, il n'a qu'un moment pour être cueilli, et ce moment une fois passé, il ne revient jamais. »

Depuis l'illustre gastronome, les faits ont été mieux observés et la pyrotechnie culinaire a progressé.

Rabelais qui savait tout, même la cuisine, avait eu l'intuition de la théorie que je vais exposer, mais il avait seulement marqué le principe et n'en avait pas tiré les conséquences. Dans le chapitre XXXIX de *Gargantua*, on lit cette phrase :

« La rougeur des viandes est un indice qu'elles ne sont pas assez cuites. »

Lorsque vous découpez un oiseau, si ses chairs intérieures apparaissent rouges de sang, vous le rejetez en disant : « il n'est pas cuit ; » si, au contraire, elles sont noires ou entièrement blanches, vous jugez la cuisson suffisante. La difficulté est donc de savoir s'il y a encore du sang liquide dans le corps des gibiers tournant à la broche ou s'il n'en reste plus.

Dix minutes après avoir arrosé le rôti, si vous recevez sur une assiette de porcelaine blanche les gouttelettes tombant des gibiers, vous verrez qu'elles sont de sang pur ; plus tard, elles sont sanguinolentes, roses, et enfin elles deviennent jaune clair ou blanches.

Le gibier est cuit !

Qu'il soit à l'instant tiré de la broche !

« C'est le moment où il faut cueillir le rôti, et ce moment, une fois passé, ne revient jamais. »

Vous voyez si l'œil du maître est nécessaire ; mais un gourmet se plaît toujours à la cuisine, c'est le temple de Gasterea, le potager en est l'autel, et les dévots ne s'ennuient jamais à l'église.

Vous aimez à entendre la cloche du soir, le vent qui gémit, le fracas des eaux sur les rochers ; les bruits de la cuisine ont aussi leur charme et leur poésie. Le tintement des cristaux, le cliquetis de l'argenterie et de la porcelaine annoncent les prépa-

ratifs du dîner. La cuisinière, hachant ses fines herbes, fait entendre un roulement de timbales ; la bouillante friture siffle, éclate et crie comme une pluie d'orage ; les vagues du court-bouillon clapotent ; les sauces bruissent dans leurs casseroles d'où partent ces longs jets de vapeur de jus, encens des potagers qui fait monter aux lèvres des pensées succulentes ; comme un chanoine assis dans sa stalle, le noir grillon, dans l'âtre du foyer, psalmodie l'office du rôti ; le chat roucoule ses rons, rons ; le tourne-broche bat la mesure, et le temps qui passe frappe sept fois de sa faulx le timbre de l'horloge.

Le dîner est servi !

Le gibier sur la table.

« La table, dit un ancien proverbe grec, est l'entremetteuse de l'amitié. »

JOSEPH DE MAISTRE,
Les soirées de Saint-Pétersbourg.

Ordonner un dîner et le diriger appartient aux fins gourmands dont l'esprit cultivé est délicat ; un habile amphitryon est aussi rare qu'un bon cuisinier.

Paul Émile, le vainqueur de Persée, réglait lui-même les apprêts de ses fêtes et de ses festins. « Sa personne, dit Plutarque, était pour les assistants le plus doux des spectacles et le plus digne de leurs

regards ; et à ceux qui admiraient le bon goût de ses dispositions : Il faut, disait-il, la même intelligence et pour bien ranger une armée en bataille et pour bien ordonner un dîner. L'un doit être le plus possible redoutable aux ennemis, et l'autre agréable aux conviés. »

Nul n'est tenu de faire étalage du luxe fastueux de Scaurus, ni d'avoir des tentures et des tapis précieux, ni de posséder le surtout de table de Nonnius Vindex, cette merveilleuse statue d'Hercule, chef-d'œuvre du ciseau de Lysippe, mais une parure élégante est nécessaire.

Il ne faut pas que l'humble aisance cherche à simuler la richesse par quelques côtés, tout doit être assorti et en harmonie, et la simplicité servie par le goût est un luxe que les plus opulents ne peuvent pas toujours se procurer.

On ne dîne bien que chez les fins gourmets sentant les nuances ; la moindre enflure enlaidit le plus beau visage et le fini des détails fait la perfection. Leur salle à manger spacieuse, bien aérée comme le veut Montluc, est inondée de lumière. « Il n'est bonne chère que de nuicts, dit Rabelais, lorsque lanternes sont en place et accompagnées de leurs gentils fallots. » La température des appartements est celle d'un beau jour de printemps, de moelleux tapis réchauffent les pieds et amortissent les bruits ; le

linge, sans odeur, d'une blancheur éblouissante, n'est pas raidi par l'apprêt au point d'en rendre l'usage impossible. La nappe est doublée d'une couverture de laine épaisse et douce au toucher, les assiettes sont chaudes, l'argenterie étincelle, les cristaux minces et légers jettent des feux et la lame des couteaux est polie et brillante comme l'acier de Damas du sabre d'un sultan. J'aime à me mirer dans les plats et dans les verres, dit Horace : « *Et cantharus et lanx ostendunt mihi me*, » et le poète ajoute : « Le cœur se soulève quand on reçoit d'un valet une coupe portant la grasse empreinte de ses doigts furtivement trempés dans la sauce, et qu'on aperçoit au fond d'un vieux cratère le crasseux dépôt qui s'y est amassé. »

Que les sièges soient larges, ni trop mous, ni trop durs, et que le festin ne ressemble pas à celui dont Boileau fait la description :

« Où chacun malgré soi, l'un sur l'autre porté,
Faisait un tour à gauche et mangeait de côté. »

Les gourmets, s'ils ne sont pas commodément assis et n'ont pas leurs franches coudées, ne comptent pour rien ni le vin ni la chère.

Peu de convives à fine table ; on connaît la loi qui en fixe le nombre : « pas plus que les Muses pas moins que les Grâces. » Les Grecs invitaient sept

personnes en l'honneur de Pallas. Mais voici la raison de cette règle : Si les ragoûts sont trop copieux, leur préparation est difficile, et s'ils sont en grand nombre, ils ne peuvent recevoir les soins raffinés et nécessaires. Peu d'invités et peu de plats, le service se faisant alors prestement et sans retard, les mets ne sont pas présentés déflorés et refroidis.

Recherchez la beauté, la finesse et la fraîcheur des provisions. Les délicats mettent la suprême qualité au dessus de la profusion ; un relevé de potage, deux entrées, un rôti, un légume, une pièce froide et un entremets sucré suffisent, mais que l'œil soit réjoui du brillant coloris des sauces et l'odorat énivré de leurs juteuses vapeurs.

Il n'est point de bon repas sans un vin d'ordinaire, clair, franc, léger et d'un goût agréable ; un gastronome doit l'acheter chez un propriétaire vendant le sien comme Montesquieu, aussi soucieux de le faire excellent que de composer des chefs-d'œuvre : « vous pouvez être sûr, écrivait-il à lord Ellibau en lui envoyant du vin du château de la Brède, que vous l'avez comme je l'ai reçu des mains de Dieu ; il n'a pas passé par les mains des marchands. »

Ne jugez pas un vin par les sensations agréables au palais et à l'odorat, mais par les effets produits après que vous l'avez bu. Si pendant le temps de la digestion vous n'êtes pas altéré, si vous ne ressentez

aucun malaise, si durant le sommeil de la nuit votre bouche reste fraîche, le vin est bon, en admettant qu'il ait d'ailleurs les qualités apparentes, c'est-à-dire du feu, de la couleur et du bouquet.

Buvez avec sobriété, n'usez pas d'une variété de vin fins et généreux, les béatitudes œnophiles sont mortelles.

A votre table, mangez peu, observez finement, ne laissez pas aux convives le temps de formuler un désir. Avec de l'argent, chacun peut offrir des mets succulents et des vins renommés, mais la courtoisie, l'amabilité ne s'achètent pas. Faire manger les gens sans appétit, faire briller l'esprit de ceux qui en ont, en faire trouver à ceux qui en désirent, est la suprême science de l'amphitryon gastronome.

Dans un dîner d'amis, de gourmets ou de chasseurs, l'usage et les bienséances ne défendent pas au maître du festin de découper le gibier et d'offrir à ses convives les morceaux de choix.

Coupez votre oiseau dans le sens de la longueur, rejetez le cœur et le fiel ; retirez le foie et les honneurs restés dans le corps et les étendez sur la rotie de pain qu'on vous a servie. Placez sur votre assiette un tas de sel et de poivre mêlés en égale quantité, aucune parcelle de gibier ne doit être mangée sans être revêtue d'une couche de ce mélange. Le poivre a des propriétés merveilleuses ;

sous son action, les houppes nerveuses du palais s'éveillent, se hérissent et deviennent en état de percevoir les saveurs; celle du poivre ne se confond, ni ne se combine avec aucune autre, elle fait ressortir et développer le fumet du gibier, c'est le clair-obscur de Rembrant. Il faut employer le poivre blanc récemment moulu, car il s'évente et perd sa vertu si, réduit en poudre, il est exposé à l'air.

Le poète Martial a reconnu le premier que le poivre exaltait le fumet du gibier :

Cerea quæ patulo lucet ficedula lumbo,
Quum tibi forte datur, si sapis, adde piper.

« Si la fortune t'envoie un becfigue au croupion tendre et gras, si tu veux bien faire, saupoudre-le de poivre. »

Mangez sans précipitation suivant le précepte de l'Ecclésiastique : « *Ne comprimaris in convivio.* »

Buvez peu à la fois, par petits coups, en cassant le boire, suivant l'heureuse expression du marquis de Cussy.

Offrez du vieux vin de Bordeaux à ceux qui ont passé le temps d'aimer; à ceux qui pétillent de jeunesse et de gaieté, versez du vin de Champagne de première marque, du Piper-Heidsieck ou du cristal de Rœderer glacé.

Au dessert, acceptez un morceau de fromage et

parfumez votre bouche de l'eau d'une pêche ou d'une poire, ou du jus de quelques graines dorées d'un chasselas de Fontainebleau ; rejetez les gâteaux et les sucreries.

Le café mérite tous les soins de l'amphitryon. « Une mauvaise tasse de café, dit J. Roques, est une disgrâce que ne peut faire oublier la meilleure chère. » Il sera fait d'un mélange de grains de Moka et de Martinique, grillés séparément et seulement depuis quelques heures, le Moka jusqu'à la couleur havane clair et le Martinique jusqu'à la couleur havane foncé.

Vos liqueurs seront fines, moelleuses et bien fondues ; donnez de la vieille fine Champagne à ceux qui aiment les mâles parfums, dédaignent l'eau de Cologne et celle des torrents.

Si la Providence vous gratifie d'un bon cigare, que vos lèvres fassent monter vers le ciel des couronnes de fumée d'azur, et dites dans votre cœur : « Mon Dieu, je vous remercie d'avoir fait le gibier, daignez le conserver et le délivrer des destructeurs, j'ai bien dîné, mais je n'ai pas le pouvoir de rassasier tout le monde ; vous pouvez tout, dans votre bonté infinie, ôtez l'appétit à ceux qui n'ont pas de quoi manger. »

CHAPITRE XIII

LE GIBIER-PLUME A CHAIR BLANCHE

Le becfigue.

« J'aime dîner de becfigues. »
LORD BYRON, *Beppo.*

Le becfigue de haute graisse, rôti à la broche, est le dernier terme de l'exquis et du beau gastronomique. Sa chair, comme certains grands vins, a une légère amertume agréable qui en est le caractère saillant. Le becfigue est un chef-d'œuvre composé des saveurs les plus différentes et si bien assorties qu'elles semblent l'avant-goût des délices réservées aux bouches des élus.

Il a toute la grâce mesurée par la nature à ceux de son espèce; chez les oiseaux, comme chez les hommes, la saillie des os, la maigreur et une peau noire sont le contraire de la beauté. « Pour la constituer, dit Tacite dans son dialogue sur les orateurs, il faut que les muscles soient déguisés sous un coloris vermeil et d'agréables contours. »

Le becfigue est un oiseau de passage inconnu dans certaines contrées de la France, et sa chair n'étant merveilleusement succulente que revêtue de

graisse, il est sans valeur dans les pays où il reste maigre.

On confond quelquefois sous son nom plusieurs oiseaux différents ; le vrai est celui dont on peut exprimer le petit cri par *bze*, *bze*, *bze ;* « il vole par élans, marche et ne saute point, court par terre dans les vignes, se relève sur les ceps et sur les haies dans les enclos. »

De toute antiquité il a fixé l'attention des gastronomes. Apicius avait composé un pâté de grives et de becfigues dont il donne la recette : « *Patinam Apicianam sic facies.* » Martial, *ce gourmet qui faisait fouetter son cuisinier pour un plat manqué*, le célèbre dans ses vers. Les Romains l'appelaient déjà becfigue, « *Ficedula mange figue*, » et le poète le faisant parler lui fait dire :

« *Cur me ficus alat, cum pascar dulcibus uvis,*
Cur potius nomen non dedit uva mihi. »

Le vœu a été exaucé ; en Bourgogne, le becfigue s'appelait vinette.

Aulu-Gelle, qui écrivait au IIe siècle de notre ère, s'exprime ainsi :

« Les gourmands disent que l'honneur d'un festin consiste en cet oiseau qui se nourrit de figues, c'est le seul qu'un homme de goût puisse manger en entier. »

Bruyerin-Champier ne le passe pas sous silence dans son ouvrage *De re cibaria* composé au XVIe siècle.

« Le becfigue était si estimé en Provence, dit cet auteur, que l'on y faisait des festins où l'on ne servait que cet oiseau accommodé de diverses façons, quoique sa chair fût dédaignée en d'autres endroits à cause de son goût amer. » Reprocher au becfigue d'être amer, c'est reprocher au jambon d'être fumé.

Dans des temps plus modernes, il a été apprécié qu'il y a deux mille ans. Buffon, si connu comme naturaliste, était un gastronome des plus distingués ; il tenait grand état de maison, une table somptueusement servie et la batterie de cuisine du château de Montbard était d'argent massif, comme celle du roi et du cardinal de Rohan.

Voici l'hommage rendu au becfigue par l'illustre écrivain : « A la vérité, rien n'est plus délicat, plus fin, plus succulent que cet oiseau mangé dans la saison, c'est un petit peloton d'une graisse légère et savoureuse, aisée à digérer ; c'est un extrait des excellents fruits dont il se nourrit. »

L'auteur du *Discours sur le style* a le palais aussi fin que d'autres ont l'oreille, sa plume lui sert de pinceau, et s'il dépeint un mets, l'eau vous en vient à la bouche.

Grimod de la Reynière et le marquis de Cussy n'ont rien écrit sur ce délicieux gibier.

Plumerey, le continuateur du dernier ouvrage de Carême, le mentionne brièvement.

Alexandre Dumas, après avoir donné une recette sacrilège pour l'apprêter, cite, en le défigurant, un passage de la *Physiologie du goût*, et termine en disant que le roi Ferdinand de Naples avait une passion pour cet oiseau !

Le baron Brisse ne le nomme pas dans ses trois cent soixante-cinq menus, mais, en compensation, il marque six recettes pour accommoder les mauviettes, en conseillant de les assaisonner de tranches de lard, de petites saucisses et de marrons !

Brillat-Savarin l'a dignement loué, mais il était de Belley où le becfigue séjourne pendant le mois de septembre.

« Parmi les petits oiseaux, dit-il, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue ; il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge et l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique et si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatives. »

Le traquet, appelé pied noir, a droit à une distinction particulière : c'est un oiseau d'élite, et Buffon ne l'ignorait pas.

« Cet oiseau, écrit-il, est très gras dans la saison et comparable, pour la délicatesse de la chair, au becfigue. »

Les becfigues arrivent à la fin d'août sur les coteaux de Belley, ils partent les premiers jours d'octobre. A leur arrivée, ils sont maigres, mais dès que la pluie a détrempé la terre, ils se chargent d'embonpoint, et si on les plume, leur corps à l'aspect et la forme d'une superbe quenelle de graisse blanche.

Il y a trente ans, un habile chasseur en tuait facilement plusieurs douzaines durant la matinée, mais aujourd'hui il est souvent impossible, en les chassant tout le jour, d'en rencontrer assez pour composer le soir une brochée présentable.

En Bugey, ils ne mangent pas de figues ; les insectes et la graine de mercuriale sont leur principale nourriture.

« Pendant qu'ils sont maigres, ils se laissent difficilement approcher et sont sans cesse en mouvement, mais, devenus gras, ils se perchent sur le premier buisson ou sur le premier arbre qui se trouve dans leur fuite. » Approchez-vous et tirez droit, ramassez le becfigue, arrachez quelques plumes au dessus de sa queue ; en voyant paraître la graisse soyeuse, votre bouche s'inondera d'une rosée sensuelle.

Si la température est clémente, laissez écouler vingt-quatre heures avant de le rôtir ; sa chair gagne encore à être mortifiée, mais le cuire autrement qu'à la broche est une impiété.

Ne lui faites ni l'affront de voiler ses charmes sous une feuille de vigne, ni l'injure de l'envelopper dans un linceul de lard; l'appétissante nudité de sa blanche graisse provoque de savoureux désirs. Des voiles ne siéent point à l'idéale beauté, le becfigue se présente nu, comme l'Apollon du Belvédère, l'un et l'autre se passent de feuille de vigne. Arrière le lard grossier! L'arôme du thym et du persil ne s'allie pas au parfum de la rose.

Des libres penseurs culinaires se vantent de les vider et de les sauter avec des oignons dans un plat de terre. Quelle ignorance est la leur! et qu'il serait aisé de les confondre si, présomptueux, ils ne craignaient d'être instruits!

D'autres les font bouillir; on peut les absoudre, s'ils en ont en abondance et s'ils les cuisent dans un riche et savant consommé. Quelques-uns les servent entourés de cressons! Les peintres et les cuisiniers, dit Horace, ont toujours eu le pouvoir de tout oser, mais ce privilège ne va pas jusqu'à leur permettre d'offenser le goût en servant des becfigues couronnés de cressons et des pavots mêlés à du miel de Sardaigne.

« *Et crassum unguentum et sardo cum melle papaver*
Offendunt... »

N'ajoutez rien à ce qui est parfait, à l'heure mar-

quée embrochez les becfigues, attachez la brochette d'argent à la broche de fer, placez les canapés dans la lèchefrite et suivez les préceptes de la saine science.

Déjà les gouttelettes blanches tombent sur l'assiette tenue sous le rôti, les becfigues dorés et brillants sont apportés sur la table et le visage des convives, selon l'expression de Brillat-Savarin, s'illumine et resplendit, pareil à celui des anges du Thabor.

Au siècle dernier, les chanoines de Belley, comme autrefois les prêtres de Memphis, conservaient secrètement les principes de la science et la vraie méthode de manger les petits oiseaux.

« Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, *j'ajoute de poivre*, ôtez en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez près de vos doigts, et mâchez vivement; il en résultera un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire. »

Le becfigue est sans contestation le prince de la broche; on devrait l'empaler d'une brochette d'or et il mériterait d'être servi dans ces vases murrhins dont la pâte était si précieuse, que Néron en recueillait les débris et les déposait dans un magnifique tombeau, comme s'il se fût agi des restes d'Alexandre.

On dit que l'ortolan peut lui disputer le prix de succulence; je l'ignore, on ne rencontre pas cet oiseau dans le Bugey, mais l'ortolan gras est un produit de l'industrie des hommes, et c'est Dieu lui-même qui s'est chargé d'engraisser le becfigue.

La caille.

> « Or, un vent s'élevant par ordre du Seigneur, apporta de la mer des cailles et les répandit autour du camp. »
>
> *La Bible.*

Depuis longtemps l'Éternel n'envoie plus en Bugey ce vent qui apportait les cailles. Autrefois, les chasseurs de Belley en tuaient un si grand nombre, dans la plaine de Chouenne, qu'ils en remplissaient de vastes corbeilles. Aujourd'hui, on ne les rencontre plus en foule dans ces mêmes champs, pas une parcelle de terre n'est laissée sans culture et le gibier n'a plus de retraite où il puisse vivre sans être inquiété.

Il est étonnant qu'il reste encore des cailles, si l'on considère les quantités prodigieuses de ces oiseaux pris ou tués en automne et au printemps en Provence, dans le golfe de Naples, dans les îles méridionales de l'Italie, dans l'île de Capri et dans l'Ar-

chipel. Aux environs de Nettuno, à Capri, les cailles sont un revenu pour les habitants comme les pêches à Montreuil et les raisins à Thomery. Elles sont expédiées vivantes à Londres, à Paris et dans d'autres grandes villes.

Au printemps, à la gare de Culoz, on voit des cages venant d'Italie et contenant plusieurs centaines de ces gracieuses et élégantes petites bêtes; les cupides barbares qui les expédient, les entassent avec si peu de soin et de pitié que beaucoup meurent étouffées pendant le voyage.

Les cailles sont déjà dans nos contrées au commencement de mai; la plupart vont sur les montagnes et descendent dans les vallées au mois de septembre. Avant la moisson des avoines, on les trouve surtout au plan d'Hotones et sur les plateaux d'Ordonnaz et de Ponthieu; celles restées dans la plaine nichent au milieu des champs de trèfle ou de luzerne, les faucheurs les prennent et détruisent leurs nids; on les appelle alors *cailles vertes* à cause de la couleur des blés et des prairies qu'elles habitent à ce moment.

Buffon dit « que le mâle des cailles fait *ouan*, *ouan*, *ouan*, *ouan* », Toussenel prétend : « qu'elle n'a été heureusement nommée dans aucune langue; son véritable nom, ajoute-t-il, est *ouin*, *ouin* ». Les paysans du Bugey, comme Buffon et Toussenel, ont traduit les syllabes qu'elles semblent prononcer;

suivant eux, elles disent : « *plein paillas, plein paillas.* » Le *paillas* désigne la corbeille de paille dans laquelle les ménagères déposent la pâte destinée à devenir du pain ; les cailles veulent faire entendre qu'elles ont pondu assez d'œufs pour en remplir un *paillas*.

C'est aussi une croyance répandue dans nos campagnes qu'on peut déterminer à l'avance le prix du blé en écoutant leur chant ; autant de fois dans une phrase elles font entendre leur « plein paillas », autant le blé à récolter coûtera de francs par double décalitre.

De l'avis de Brillat-Savarin, « la caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. » Ce jugement s'applique mieux à la taille et à la toilette de cette personne qu'à sa valeur alimentaire.

Pour Toussenel, « au point de vue du rôti, elle est supérieure à la perdrix grise. » Dans les contrées où les perdrix grises atteignent leur perfection d'esculence, les gourmets les préféreront toujours à la caille. Le perdreau n'a jamais la graisse des oiseaux voyageurs, mais il se fait estimer par la tendreté et la délicatesse de sa chair.

J'ai toujours trouvé dans mon estomac de quoi comprendre les opinions gastronomiques qui ne sont pas les miennes ; cependant je me prononcerai

avec franchise suivant cette maxime de Montesquieu : « Il faut être poli, mais il faut être libre. »

Le goût n'est pas relatif, il est absolu.

On peut dire des œuvres culinaires ce que La Bruyère a si bien dit des ouvrages de l'esprit : « Il y a dans *les mets* un point de perfection comme de bonté et de maturité dans la nature : celui qui le sent et qui l'aime a le goût parfait ; celui qui ne le sent pas et qui aime en deçà ou au delà a le goût défectueux. Il y a donc un bon et un mauvais goût, et l'on dispute des goûts avec fondement. »

Le principal mérite de la caille est d'être le premier gibier paraissant sur nos tables, et les primeurs sont toujours bien reçues. Chez les oiseaux et les volailles, la graisse blanche est un signe de distinction et de noblesse ; celle de la caille est souvent jaune. Elle est au gibier à grand fumet ce que Boileau est aux grands poètes, mais comme le disait Voltaire à Marmontel : « Il ne faut pas dire du mal de Nicolas, cela porte malheur. » Il faut même en dire du bien, car Nicolas était un fin gourmet et, au dire de Broussin, il savait aussi bien ordonner un dîner qu'un poème.

Elle tient assez du gibier pour satisfaire la sensualité d'une gracièuse bouche friande, et généralement les jeunes femmes disent la préférer aux autres oiseaux servis sur nos tables ; ses rapports à

l'humble volaille permettent l'aveu de cette préférence, car la savante pudeur ne manifeste jamais une prédilection pour les ragoût excitants, recherchés des amateurs de la bonne chère, du bon gite et du reste. Les cailles, le riz au lait et les raves à la crême sont des mets de la chasteté et de la tempérance ; une jolie femme prudente et réservée ne se targue pas d'aimer les truffes au vin de Champagne, la bécasse faisandée, les écrevisses à la Bordelaise et *autres diableries fortement pimentées*, ce serait presque une provocation.

C'est un honneur de suivre ceux qu'on ne peut égaler, et si elle est au dessous de la bécassine ou de la bécasse, la caille grassement potelée passera toujours pour un très-bon gibier.

Les ouvrages de cuisine indiquent de nombreuses façons de l'apprêter; Alexandre Dumas en marque vingt-six : cailles au gratin, en croustades, à la cendre, aux écrevisses, au laurier, en compote, au basilic, etc. La simple cuisine bourgeoise ne saurait entreprendre ces préparations attestant plutôt la patience que le talent de l'ouvrier, et ressemblant assez à ces beautés régulières qui ne touchent point et dont personne n'est amoureux.

En général, l'amphitryon est surtout préoccupé de la décoration de sa table, et il pense obtenir un succès s'il parvient à déguiser la forme ordinaire

des aliments sous l'apparence d'objets sans rapports avec eux. La cuisine classique ne dédaigne ni la forme des mets, ni l'élégance du service, mais ses dîners tirent leur valeur de leur propre fond et se passent des artifices destinés à ébranler l'imagination des convives.

La caille doit être vidée comme tous les granivores à bec voûté, elle ne gagne pas à être attendue, et on peut la manger même tuée récemment.

La règle est de la rôtir ; bouillie dans un liquide, le fumet de sa chair se dissout et s'évapore. Comme toutes les viandes blanches, elle doit être très cuite, aussi Mme de Sévigné écrivait à Mme de Coulanges : « J'en dis autant de nos cailles grasses, dont il faut que la cuisse se sépare du corps à la première semonce. »

« Il y a des circonstances, dit M. Elzéar Blaze, où l'on peut se permettre de manger des cailles bouillies : c'est lorsque, dans une partie de chasse, on va dîner ou déjeuner dans quelque auberge de village où l'on ne trouve que le pot au feu suivi de la classique omelette. C'est fort bon, sans doute, mais cela ne suffit pas à votre appétit de chasseur ; vous n'avez pas le temps ni la patience de mettre vos perdreaux à la broche, d'ailleurs on n'a point sous la main tout ce qui est nécessaire.

« Plumez et videz vos cailles, suspendez-les par

une ficelle dans la marmite bouillante, laissez-les cuire pendant quatre ou cinq minutes et servez chaud, vous aurez un assez bon plat. C'est peut-être celui qu'on peut faire en moins de temps. »

L'élégance et l'entrain du style de M. Blaze charment le lecteur ; mais aucune viande placée dans un liquide bouillant ne peut cuire en cinq minutes.

Après les avoir vidées et saupoudrées de sel, on les enferme dans une vessie de bœuf, on les plonge dans du bouillon, après trente minutes elles sont cuites et on les sert saucées d'une Mirepoix.

Ainsi accommodées et présentées dans un légumier d'argent finement ciselé, les cailles excitent toujours la sensualité des gourmands exaltés.

On place dans une casserole des cailles et du beurre frais ; lorsqu'elles sont cuites, on les mêle à du riz mouillé de leur graisse.

Voici la circonstance qui m'a valu la recette du risotto décrite au chapitre des variétés.

Il y a un demi-siècle, M. Charles Lenormant, l'éminent professeur au Collège de France, voulant faire l'ascension du Colombier, vint à Culoz chez mon père, son ami ; c'était au mois d'août, pendant les vacances. Le jour fixé, on se mit en route à deux heures du matin. La caravane était composée de M. Lenormant, de mon père et de son chien d'arrêt, du garde forestier, de deux vignerons portant des

provisions de bouche, de six chiens courants tenus en laisse, d'un âne sur lequel on m'avait hissé et d'un domestique chargé de le conduire.

Suivi du domestique, l'âne trottinant et moi dessus, nous éclairions la marche, et avant nos compagnons de route, nous arrivâmes au sommet des vignes, près des taillis.

La paix solennelle de la nuit, les grandes ombres s'allongeant en nappes noires sur les contours du chemin, la voix du torrent et les sinistres hou, hou, hou du grand-duc me pénétraient d'une terreur mystique que je ressens encore.

A la *roche pourrie* nous nous arrêtâmes pour manger des croûtes de pain bis trempées dans du cognac mêlé à l'eau glacée du Jourdan ; à cet endroit, elle tombait sur les rochers, se pulvérisait et la brise soufflait sur nos visages cette humide poussière imprégnée de la suave senteur des buis mouillés.

Les vignerons remplirent d'eau des barils de bois, car sur la montagne on ne trouve que de la neige et des eaux impotables.

Une heure après cette première halte, nous étions sur le plateau de Romagnieu. La nuit durait encore, mais il fallut découpler les chiens qui, le nez près de terre, nasillaient à grand bruit sur une piste et entraînaient les vignerons impuissants à les retenir. A peine lâchés, ils commencèrent leur bruyante

musique, et le lièvre, surpris au gîte, détala devant eux. « Va te poster au pied de ce couloir, me dit mon père à demi-voix, en m'indiquant du doigt l'endroit où je devais me placer, *tu es sûr que le lièvre t'arrivera dessus.* » Ces mots me donnèrent un frisson ; j'appréhendais des battements de cœur à la vue subite de cet animal roux, aux longues oreilles, arrivant dans la clarté lunaire par bons saccadés, sans faire de bruit, comme volent les chouettes. Pour le détourner, je toussais fréquemment, et avec mes pieds je faisais rouler les graviers dans le couloir. Heureusement la bête *ne me vint pas dessus*, un coup de feu détonna, et le bruit répété par les échos se répandit en roulements sonores sur les flancs des rochers. « Il est mort ! » cria mon père. C'était un grand lièvre, au museau busqué, comme l'ont ceux des sommets élevés et au large rable fauve parsemé de poils noirs et de poils blancs ; mon père le tenait suspendu par les oreilles, il l'étendit sur le sol, et après l'opération nécessaire pour vider la vessie, il fut glissé dans une carnassière et chargé sur les épaules de l'un des vignerons. Remonté sur l'âne, je continuais l'ascension avec M. Lenormant, et mon père voulant chasser les cailles dans les avoines, s'assit sur une pierre et attendit le point du jour.

Après avoir, pendant une heure, péniblement

gravi une côte rapide, nous parvînmes au Feneutret dans un endroit où la route passe sur un rocher, véritable corniche faisant saillie dans le vide ; Culoz était à douze cents mètres au dessous de nous, je détournai ma vue de ce gouffre affreux et béant, car je me sentais attiré dans l'abîme, les spasmes du vertige parcouraient mes membres, et palpitant je me reculai et m'adossai contre la montagne. De ce balcon, nous dominions l'immensité sans limite, et du mont Rose au mont Viso s'étendait un océan de pyramides, de flèches et de cônes aigus. En face de nous, les glaciers miroitaient dans les lueurs rouges d'un immense brasier et tout à coup le soleil, sortant des neiges, fit fermer nos yeux éblouis de ses rayons. J'ai rarement vu cet émouvant spectacle dans une pareille magnificence, mais, ce jour-là, aucune brume ne voilait l'étendue de l'espace.

Nous nous remîmes en route, et au passage appelé le Pas de l'âne, les branches des arbres se rejoignaient entrelacées et formaient une voûte sur le chemin creusé d'ornières profondes ; nous n'entendions que le roulement sourd et continu du vent dans les sapins, et le sol était jonché de leurs feuilles desséchées semblables à de petites épines jaunes.

A la lisière du bois s'étendait devant nous le second plateau de la montagne ; c'étaient de vastes prés ceints de hautes fûtaies et parsemés de bouquets

de sapins et de blocs de pierre. Mais c'est le mont Olympe! s'écria M. Lenormant; mon cher enfant, me dit-il, quand vous traduirez Homère vous trouverez souvent le nom du mont Olympe, ce site est la parfaite image de celui choisi par les dieux pour y faire leur séjour.

Il était plus de six heures, je descendis de ma monture, et l'âne se mit à déjeuner des herbes parfumées, pendant que M. Lenormant et moi mordions dans de grosses mignones d'où ruisselait en abondance une eau délicieuse dont une partie tombait terre.

Le savant s'étendit sur le gazon; je fis comme lui, et bientôt j'éprouvai la béatitude qu'apporte le sommeil coulant dans tous nos membres. Nous dormions depuis une heure quand mon père arriva, suivi des vignerons portant les vivres et sa chasse, un lièvre, dix cailles et deux perdreaux. On se remit en marche.

Bientôt le dôme du Colombier parut devant nous, et dans le bas des prés de la pente, au levant, nous aperçûmes trois tentes de toile blanche et des hommes qui devaient en être les habitants.

A notre approche, l'un d'eux s'avança, et s'adressant à mon père, lui dit avec la meilleure cordialité : « Nous sommes des officiers, vous êtes des chasseurs, voulez-vous accepter notre maigre hospitalité et vous reposer sous nos tentes ? C'est le seul abri que vous

trouverez sur ces hauteurs. » L'invitation fut accueillie avec enthousiasme. Les officiers, un capitaine et deux lieutenants, étaient au Colombier depuis trois mois, occupés à des travaux graphiques pour la carte de l'état-major, et leurs opérations étant terminées, ils devaient, le soir, descendre à Culoz.

« Si vous étiez venus il y a quelques jours, dit le capitaine, nous vous aurions offert une meilleure chère, mais nos provisions sont épuisées, nous n'avons qu'un morceau de génisse, des champignons, du beurre frais et du fromage. — Nous aurons un excellent déjeuner, répondit mon père, j'ai un saucisson, une daube refroidie dans son jus, un pâté et au besoin un lièvre, des cailles et des perdreaux. »

Après délibération, on résolut de réserver le lièvre et les perdreaux pour les manger à Culoz et de livrer le morceau de génisse et la daube aux serviteurs. Il restait encore quelques poignées de riz ; le soldat chargé d'apprêter les vivres avait fait la cuisine à Turin, il proposa de nous accommoder les cailles au riz à la mode du Piémont ; c'était, disait-il, un mets délicieux ; son offre fut acclamée.

Pendant que nos gens plumaient les cailles et organisaient les préparatifs du repas, les officiers braquèrent leur puissant télescope et nous désignèrent les principaux pics des Alpes en nommant les pays où ils étaient situés.

Le déjeuner servi, on y fit honneur, car, pour aiguiser l'appétit, l'air vif et pur des sommets du Jura vaut encore mieux qu'un bain dans l'Eurotas.

Le plat de cailles au rizotto fut trouvé remarquablement bon.

Après une longue sieste, on songea au départ. Les bagages ayant été placés sur les deux mulets des officiers, on me remit sur l'âne ragaillardi par une copieuse ration d'avoine et de pain saucé de vin rouge.

A cinq heures nous étions à Culoz.

Les officiers furent installés dans leurs chambres. Après qu'ils eurent fait leurs ablutions, on servit le dîner dont voici le menu : un potage, des lavarets frits, une fricassée de poulets garnie de queues d'écrevisses, un civet de lièvre, un rôti de rois de cailles et de perdreaux, une macédoine de légumes frais et d'énormes écrevisses des Rousses cardinalisées selon le rite du prieur.

Le capitaine, gastronome, voulut la recette de la fricassée de poulet, du civet de lièvre et celle de la sauce des écrevisses ; à la demande de mon père, il prescrivit au soldat cuisinier de donner par écrit la recette du rizotto si fort apprécié le matin au déjeuner.

La soirée terminée, les officiers montèrent dans leurs appartements, mais, quelques instants après,

le capitaine rentra au salon en proie à une vive émotion et le visage bouleversé ; ces messieurs venaient de s'apercevoir qu'ils avaient laissé sur la montagne le manuscrit contenant le relevé de leurs travaux.

Mon père parvint à calmer ses hôtes en leur promettant d'expédier au Colombier un braconnier qui retrouverait le cahier et le rapporterait bientôt.

Le paysan partit à onze heures du soir et revint à six heures du matin, racontant que des bergers, pour allumer du feu, avaient brûlé tous les papiers abandonnés par nous et par les militaires. Les officiers étaient désespérés et leur chef se désolait prévoyant les suites de cette aventure. Cependant, comme il valait la peine de vérifier la véracité du rapport, mon père engagea le capitaine à tenter une nouvelle recherche, et alors celui-ci s'adressant à l'un des lieutenants lui dit : « Vous êtes le plus jeune, remontez au Colombier, et Dieu veuille que votre voyage ne soit pas inutile. » Le lieutenant se mit en route, et à trois heures de l'après-midi il était de retour, tenant en main le précieux cahier et le montrant de loin. Le braconnier, messager infidèle, s'était arrêté dans une des premières granges et y avait dormi jusqu'au matin.

La gaieté étant revenue, on fit tonner le vin de Champagne pour célébrer l'heureux évènement et fêter le départ de ces amis que nous n'avons jamais

revus, mais j'ai gardé leur souvenir et leur recette du rizotto.

M. Lenormant avait fixé son départ au lendemain. En mémoire de notre ascension au Colombier, il remit à mon père un presse-papiers fait d'une tablette de marbre blanc supportant une louve de bronze allaitant Romulus et Remus; au dessous, on lit cette inscription : « Villa Adriana, IV novembre MDCCCXII. » Cette statuette avait été trouvée par M. de Chateaubriand dans des terrains qu'il faisait fouiller en Italie. Il en avait fait hommage à son amie, Mme Récamier; elle la donna à M. Lenormant, son neveu, et voilà comment j'ai hérité de la recette du rizotto et de la louve de M. de Chateaubriand et de Mme Récamier.

Le roi de cailles.

> « Râles de genêts rôtis sur une croûte à la Sardanapale, mastiquer largo et fortissime! »
>
> EUGÈNE SUE, *Les sept péchés capitaux.*

Le roi de cailles est le plus grand des râles, on l'appelle aussi râle des genêts. Aucun chasseur ne peut se défendre d'une émotion quand il aperçoit ce magnifique oiseau dans les blés-sarrasins, se déro-

bant devant les chiens, courant dans les sillons, porté sur ses hautes pattes blondes, ayant l'encolure d'un cheval de course et revêtu de son magnifique caparaçon roux-isabelle.

« Sous Charles X, les gardes de ses chasses avaient ordre de considérer le roi de cailles comme gibier royal de première classe, c'est-à-dire de le réserver pour le fusil du roi et de le détourner comme s'il se fût agi d'un dix-cors. » Charles X pensait sensément. Le charme de la chasse est la lutte entre le gibier et le chasseur ; massacrer des centaines de faisans idiots, que des rabatteurs font lever en frappant la cépée de coups de gaule, est un passe-temps imposé par la mode ou les exigences de l'étiquette, mais n'est pas un plaisir plus vif que d'assommer des dindes dans une basse-cour.

Le roi de cailles a le cou long, effilé et les flancs aplatis ; taillé pour la course, il aime mieux marcher que voler. Il va de Norvège en Afrique, traverse la France et revient au printemps. Avant de gagner le Nord, il séjourne dans les prairies humides des vallées du Bugey ; quelques-uns font leurs nids dans les herbes épaisses de nos *blachères*, mais le passage le plus nombreux est en automne, du quinze septembre au milieu d'octobre. Ceux restés après cette époque sont les plus gras et les meilleurs.

« Plusieurs gourmands, dit Grimod de la Reynière, le trouvent plus agréable et plus délicat que la perdrix. »

C'est une vérité incontestable ; la chair du roi de cailles a plus d'onctuosité, elle fond dans la bouche.

Buffon le souligne en ces termes :

« Il a beaucoup de graisse et sa chair est exquise. »

M. Elzéar Blaze conseille de le manger en salmis.

« Gastronomiquement parlant, le roi de cailles est digne des plus nobles bouches, bien des gens le préfèrent au faisan; quant à moi, je suis de ce nombre. Rien ne peut supporter la comparaison avec le salmis de râles de genêts assaisonné de truffes : c'est un mets digne d'un roi, que dis-je ! c'est celui qu'on doit réserver pour les meilleurs amis, on ne devrait le manger qu'à genoux. »

Si on cuit le roi de cailles dans un ragoût de truffes, leur vif parfum absorbera l'arôme léger de la chair de l'oiseau, car le fumet des gibiers à viande blanche est subtil et se volatilise facilement. Enfin les truffes nouvelles ne sont mûres et odorantes qu'à la fin de novembre ; à cette époque, le roi de cailles est en Afrique, au pied de l'Atlas, et depuis plusieurs semaines il a quitté la France.

« Cependant, si on veut le rôtir, continue M. Blaze, il est excellent, mais il faudra l'œil du maître pour le surveiller. »

Sur ce point, les professeurs sont d'accord.

« Cet aimable oiseau, ajoute le même auteur, figure fort bien rôti, bardé, couvert d'une feuille de vigne ; on ne le vide pas ; c'est le contraire dans notre école, on le vide, autrement l'oiseau serait amer, on enlève le gésier et on a soin de placer des rôties sous lui pour que rien ne se perde. »

On ne place pas des rôties sous les oiseaux vidés.

Dans le Bugey, nous ne vidons pas le roi de cailles ; il appartient à la famille des râles parmi lesquels sont le pied vert et la girardine ; jamais on ne vide ces oiseaux, et si le roi de cailles mange des graines, les insectes, les limaçons et les vermisseaux sont ses aliments de choix ; aussi il habite les lieux ombragés et les terres humides. La question est résolue par l'expérience, recevez sur des tranches de pain les entrailles du roi de cailles et vous les trouverez d'aussi bon goût que celles de la bécasse ou du pied vert, mais ayez soin d'enlever le gésier et le fiel.

Sa cuisson exige plus de temps et de chaleur que celle des autres gibiers de sa taille, et s'il est avec eux à la broche, on doit toujours le placer du côté où le feu est le plus ardent.

Je ne finirai pas sans rapporter ce qu'en dit Toussenel :

« De nombreux gastrosophes ont assigné au râle

des genêts la première place comme rôti. Si le becfigue, l'ortolan et la bécassine n'étaient plus de ce monde, je n'hésiterais pas à considérer ce jugement comme une sentence sans appel, mais aussi longtemps que ces trois espèces existeront pour le bonheur des hommes, je demanderai pour moi et pour les autres, la liberté des goûts. »

La graisse de la chair du roi de cailles est d'une blancheur éclatante, la cuisse est le morceau d'honneur, et si toutes les autres parties du corps avaient la même finesse, la même tendreté et un peu plus de parfum, il pourrait prétendre au rang suprême, si toutefois les oiseaux ont aussi l'ambitieuse vanité d'occuper la première place, même à la broche !

La gélinotte.

> « Vous m'assurez que les gens ne sont plus si aimables qu'autrefois ; cependant les gélinottes ont toutes autant de fumet aujourd'hui qu'elles en avaient dans votre jeunesse. »
>
> VOLTAIRE,
> *Lettre à la marquise du Deffant,* 1764.

« Qui se feindra de voir quelque espèce de perdrix métive entre la rouge et la grise, et tenir je ne sais quoi du faisan, aura la perspective de la gélinotte des bois. »

Telle est la description que Belon fait de la gélinotte. J'ajoute qu'elle a la grosseur d'une bartavelle, les sourcils rouges, les plumes du poitrail grivelées et les pieds garnis de plumes par devant jusqu'au milieu du tarse, ce qui lui donne l'aspect d'une chouette.

De tous les gibiers-plume, c'est le plus rare dans le Bugey. On la trouve seulement dans les forêts du Valromey ; elle se cache en rampant sur les larges ailes des sapins, s'y étend, y reste immobile et soustraite aux yeux du chasseur.

D'après Plumerey, « les cuisses de ces oiseaux ne s'emploient pas, elles ont une amertume désagréable ; les filets seuls peuvent être mangés, et sa recette de gélinottes aux truffes commence ainsi : « Levez les filets de huit gélinottes ! »

Plumerey veut sans doute parler de celles envoyées à Paris de la Russie et de la Suède, car celles du Bugey n'ont aucune amertume ni saveur résineuse, au moins pendant l'automne ; en hiver, il n'en est pas ainsi, les insectes, les baies et surtout les brimbelles noires venant à leur manquer, elles s'amaigrissent, mangent ces épines appelées pignons, feuilles tombées des sapins, et leur chair prend un mauvais goût.

Le même auteur met le perdreau au dessus de la gélinotte : « Pour moi, dit-il, je donnerais sans hési-

ter la préférence à notre perdreau rouge, que nous avons dans toute sa beauté et sa fraîcheur, et dont la chair savoureuse doit être mise bien au dessus de la gélinotte, qui nous arrive presque toujours gelée. »

La chair de la jeune gélinotte du Bugey est plus moelleuse que celle de la perdrix rouge, son parfum léger ne saisit pas l'odorat et se laisse découvrir. Elle est à la perdrix rouge ce que l'ombre chevalier du lac du Bourget est à la truite de nos rivières.

J'ai vu servir quatre gélinottes tuées dans le Colombier à la forêt d'Arvières ; quand ce royal rôti fut déposé sur la table, l'amphitryon se leva et le saluant : « Regardez-le, dit-il à ses convives, vous ne reverrez jamais ensemble deux paires de gélinottes tuées dans le Bugey. » Ces paroles ont été prononcées il y a quarante ans ; je n'ai jamais revu réunies quatre gélinottes tuées dans nos montagnes et partageant le même sort à la même broche.

Buffon n'a pas manqué d'apprécier la valeur gastronomique de ce gibier.

« Leur chair est blanche, dit-il, lorsqu'elle est cuite, mais cependant plus au dedans qu'au dehors, et ceux qui l'ont examinée de plus près prétendent y avoir reconnu quatre couleurs différentes, comme on a trouvé trois goûts différents dans celle des outardes et des tétras. Quoi qu'il en soit, celle des gélinottes est exquise, et c'est de là que lui vient son

nom latin bonasa et son nom hongrois tschasarmadar, qui veut dire oiseau du czar; comme si un bon morceau devait être exclusivement pour l'empereur. C'est, en effet, un morceau fort estimé, et Gesner remarque que c'est le seul qu'on se permettait de faire reparaître deux fois sur la table des princes. »

Toussenel est du même avis :

« Sa chair blanche et lustrée, d'une finesse exquise, a des mérites sans prix dans la bonne saison, qui commence au quinze août et dure plus de trois mois. Le fumet de la gélinotte, comparé à celui du faisan ou du râle, c'est le bouquet du Haut-Brion, si délicat, si frais, mis en regard de celui du Vougeot ou de l'Ermitage, et sa réputation comme gibier hors ligne date de loin. »

La gélinotte sera vidée immédiatement après sa mort et embaumée de beurre mêlé à du sel fin.

C'est une hérésie de la braiser. Le sauté de gélinottes aux truffes est un mets décoratif, mais c'est un trompe-goût. La cuire autrement qu'à la broche n'est pas comprendre la valeur et les mérites de cette reine des sapins ; c'est rôtie toute nue qu'elle a tous ses attraits et ses délectables appas.

Les perdrix.

> « Des perdreaux, cela est commun, mais il n'est pas commun qu'ils soient tous comme lorsqu'à Paris chacun les approche de son nez en faisant une certaine grimace et criant : Ah ! quel fumet ! »
>
> Mme DE SÉVIGNÉ,
> *Lettre à M. de Coulanges*, 9 septembre 1694.

C'est depuis la fin du XVIe siècle que les perdreaux ont été appréciés. On lit dans l'apologie d'Hérodote, d'Henri Étienne, que, sous François Ier, on ne mangeait pas le gibier jeune, sa chair étant alors regardée comme indigeste ; ce préjugé était répandu dans beaucoup de pays, mais les ambassadeurs français apprirent dans la ville de Venise que les levrauts et les perdreaux avaient fort bon goût et n'étaient point une nourriture malsaine.

Lorsque la perdrix est tuée, il est nécessaire de prendre certaines précautions pour que ses intestins ne communiquent pas à la chair un goût de pourriture. Ordinairement les chasseurs expérimentés coupent dans la haie la plus proche une buchette de bois terminée en forme de crochet ou de nœud, ils l'introduisent dans le cloaque de l'oiseau, la font tourner afin de saisir et d'enrouler les intestins, et

la retirant ensuite, ils amènent les boyaux, les saisissent et les extraient du corps en ayant soin de ne pas les rompre. Cette méthode n'est pas la meilleure, la buchette de bois perfore souvent l'intestin et l'on fait alors ce qu'on voulait éviter. Il vaut mieux placer le perdreau dans la carnassière et le faire vider en rentrant à la maison ; on comble ensuite le vide au moyen d'un obturateur formé d'un morceau de beurre frais pétri avec du sel.

Il ne faut pas attendre longtemps avant de manger ce gibier. Lorsque sa chair commence à se corrompre, l'épiderme se détache, et si l'oiseau est plumé, on voit de larges plaques rouges et humides semblables à des plaies mises à vif.

Les gastronomes sont divisés sur la question de savoir laquelle est la meilleure de la perdrix grise ou de la perdrix rouge. Grimod de la Reynière soutient que la perdrix rouge est supérieure à la grise ; le marquis de Cussy et M. de Talleyrand sont de cet avis, mais Toussenel et M. Blaze professent une opinion contraire. La question n'est pas neuve, et Bruyerin Champier, médecin de François Ier, écrivait il y a trois siècles :

« Une moitié de France a des perdrix rouges, l'autre moitié des grises, mais les cantons où se trouvent les grises ne font aucun cas des rouges, comme ceux qui ont des rouges méprisent les grises. »

Le gibier, comme le raisin, tire ses qualités du climat et de la nourriture; les Pinots ne donnent pas le même vin à Suresne et à Vougeot, une poussine ne s'engraisse et ne devient poularde que dans certains villages de la Bresse ou du Maine. Le goût des perdrix rouges des rochers du Bugey diffère de celui des perdrix de Gien, et dans nos contrées le perdreau rouge est un des gibiers les plus distingués et les plus parfumés.

La perdrix grise et la caille tiennent les derniers rangs dans l'ordre des gibiers fins. Un perdreau gris n'est pas à dédaigner, mais il n'a ni la saveur ni le fumet d'une bécassine. Néanmoins, comme le remarque judicieusement Buffon, « sa chair a deux qualités qui sont rarement réunies, c'est d'être succulente sans être grasse, ce qui est contre l'ordinaire. »

La chair des perdreaux gris atteint son apogée de saveur dans la période des trois semaines précédant l'époque où ils sont maillés.

On appelle maillés, ceux qui ont poussé le rouge entre l'œil et l'oreille. Sur leurs plumes grises en paraissent de nouvelles, couleur rouge tuile, donnant à l'ensemble l'apparence d'un réseau à mailles régulières.

Il est facile de distinguer les jeunes des vieilles. Les perdreaux ont les pieds jaunes en naissant;

cette couleur s'éclaircit ensuite et devient blanchâtre, puis elle brunit, et devient enfin tout à fait noire chez les perdrix de trois ou quatre ans. C'est un moyen de connaître toujours leur âge ; on le connaît encore à la forme de la dernière plume de l'aile, laquelle est pointue après la mue, et l'année suivante, entièrement arrondie.

« Les perdreaux sont perdrix, dit Toussenel, quand ils ont pris l'auréole orangée de la face ; mais il faut que les mâles attendent la troisième année pour chausser le corps calleux. »

Tous les chasseurs savent ce dicton : « *A la saint Remy, tous les perdreaux sont perdrix.* »

Au mois de novembre, elles mangent les blés verts et, à cette époque, leur chair devient dure.

Les perdreaux gris sont le plus souvent rôtis à la broche ; on les mange arrosés des larmes d'un citron.

Un perdreau gris, du vieux vin de Bordeaux, conviennent aux estomacs faibles, aux avocats et aux prédicateurs ; la chair de cet oiseau est blanche, légère, facile à digérer, et comme l'a dit un gastronome : « Le vin de Bordeaux soutient les orateurs dans l'exercice pénible de leur art sans nuire aux organes de la pensée. »

M. Blaze prescrit de rôtir le perdreau piqué de lard et enveloppé d'une feuille de vigne.

« C'est un délicieux morceau, dit-il, qu'un per-

dreau rôti piqué, mais il faut que la feuille de vigne, s'appliquant sur sa belle poitrine, le concentre en lui-même et ne laisse échapper aucune de ses parties volatiles. »

Ceux qui possèdent leurs classiques reconnaissent le style de Grimod de la Reynière, sa phrase diffère peu de celle de l'illustre et spirituel chasseur :

« Le perdreau rôti, piqué ou bardé, est un manger délicieux, surtout lorsque la bienfaisante enveloppe d'une feuille de vigne le concentre en lui-même et ne laisse échapper aucune de ses parties volatiles. »

En piquant le perdreau de la lardoire, on ménage des issues par où s'écoulent les sucs juteux; la feuille de vigne est un écran ; elle empêche la caramélisation de l'osmazôme et la production de la croustille dorée qui satisfait les yeux et le palais.

On apprête aussi le perdreau gris comme le poulet Célestine.

La sauce du poulet Célestine diffère peu de celle du homard à l'américaine ; ce dernier mets n'est pas de ceux de l'ancienne cuisine du Bugey, car les langoustes et les homards n'arrivaient pas dans les provinces de l'Est avant la construction des chemins de fer.

Le homard à l'américaine est un plat de haut goût, de ceux que l'on peut appeler de *gulæ irritamentis* et des plus faciles à exécuter.

Puisque l'occasion se présente, je dis aux gourmands du Bugey comme le président de Brosses à ses amis de Dijon, au sujet de la fricassée de poulet : « *Or, vous autres, vous ne serez pas fâchés d'avoir une bonne recette de homard à l'américaine.* »

Ayez une langouste vivante, la lavez, l'essuyez, divisez sa carapace en deux parties égales dans le sens de la longueur, et chacune de ces parties en deux autres dans le sens de la largeur, enlevez les longues antennes et les nageoires caudales, arrachez la queue et la coupez en quatre ou cinq anneaux, ayant soin de recueillir dans un plat le liquide ou la lymphe sortant du corps de la bête.

Répandez dans une casserole cinq cuillerées d'excellente huile d'olive; lorsqu'elle sera très chaude, jetez-y les morceaux de langouste et les remuez; après cinq minutes, ajoutez un fragment d'ail haché très menu, trois cuillerées d'oignon moins finement haché et trois tomates moyennes coupées en petits dés et préalablement purgées de leurs graines.

Faites cuire pendant trois minutes et ne laissez pas roussir les légumes.

Versez dans la casserole deux verres de vin blanc sec chaud, un demi-verre à Bordeaux de fine Champagne, la lymphe réservée, huit cuillerées de jus de viande, la moitié du jus d'un citron, salez,

poivrez, assaisonnez d'un bouquet de thym, de persil et de cerfeuil, d'une cuillerée à café de poivre rouge, d'une prise de poivre de Cayenne, d'une pointe d'épices, couvrez la casserole, faites mijoter pendant un quart d'heure.

Placez sur un plat chaud les morceaux de langouste, enlevez le bouquet, saupoudrez la sauce de quelques pincées de persil haché menu, la faites réduire en la travaillant sur un feu vif; la retirez, jetez-y dix grammes de beurre frais, remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, versez sur la langouste et servez aussitôt.

Buvez du vin de Champagne glacé, et si vous êtes en appétit et en gaieté, comme l'a dit un gourmand du Bugey, « vous croirez que le bon Dieu vous embrasse. »

Mais malheur à vous, a dit un autre gourmand, si l'ami qui vous traite a disputé le prix du vin à quelque obscur fournisseur!

La broche panachée de perdreaux rouges et de bécasses présente un des rôtis les plus beaux et les plus riches. Comme il faut une égale durée de temps pour cuire ces deux gibiers, on peut les mettre ensemble à la même brochette d'argent.

On trouve encore des perdrix rouges aux environs de Belley; elles habitent les versants abruptes des montagnes, au milieu des terrains couverts de cailloux, de buis et de bruyères.

Le perdreau rouge porte au bout de chaque plume de l'aile une tache blanche, la vieille perdrix ne l'a plus ; la peau rouge des pieds du perdreau est toujours lisse et celle de la perdrix est écailleuse.

Tels sont les signes qui distinguent les jeunes des vieilles.

La partie la plus délicate est celle s'étendant de chacun des côtés de l'estomac, y compris *les sots l'y laissent* ; d'autres préfèrent la cuisse gauche sur laquelle porte le poids de l'oiseau endormi ou dans l'attitude du repos.

Dans son traité des entrées chaudes, Plumerey donne trente recettes pour accommoder les perdreaux ; ces sonnets culinaires sont toujours médiocres. Gœthe disait des livres : « Rien n'est bon que ce qui est simple, » on peut l'affirmer des mets. Un rôti de perdreaux rouges est supérieur à toutes les purées de gibier ; pour dîner, le pain de ménage vaut mieux que la brioche.

Suivez le conseil de Rousseau à son ami M. du Peyron : « Ayez une table frugale, mais suffisante, que tout y soit bon dans son espèce et bien choisi dans son meilleur temps. »

La cuisine bourgeoise n'apprête pas le hachis de perdreaux à la de Luynes, ni la purée de perdreaux au fumet, ni le pain de perdreaux à la Joinville, ni les soufflés de perdreaux en caisse ; elle sert les perdreaux rôtis à la broche ou braisés garnis de choux.

Le chou est un légume modeste, chacun l'estime, mais personne ne le vante.

Dans le Bugey, pour les accommoder au gras, employez les choux cabus dit de Brunswick, ou mieux ceux appelés de Champdor.

Ce dernier est de beaucoup supérieur à tous les autres; il est originaire de Champdor, en Bugey, et figure dans les catalogues des grainiers sous le nom de marbré de Bourgogne, de chou cristallin ou de chou de Saint-Claude. Il est blanc ou violet; les blancs sont préférables, et venus dans les terres du Valromey, ils ont une sapidité particulière. On les conserve jusqu'au printemps si, au moment où ils sont arrachés, on enterre la pomme en laissant la racine hors du sol.

Une fausse vanité ne permet pas de servir le perdreau rouge aux choux dans un dîner d'apparat, et cependant c'est un excellent plat.

Épluchez deux choux blancs de Champdor, les coupez en quatre fragments, les faites cuire dans du bouillon de bœuf, les retirez, les égouttez et les placez dans une casserole foncée de graisse fondue de poularde de la Bresse. On les fera légèrement roussir, on les arrosera souvent de jus et la cuisson devra durer quatre heures. Salez et poivrez.

Deux heures après que les choux auront commencé à cuire, habillez trois perdrix rouges (sur ce

nombre il y en a certainement une vieille, nous aviserons à l'utiliser, les embrochez, les salez deux fois pendant leur rotation, les retirez au moment marqué, les déposez dans la casserole contenant les choux et ajoutez les sucs tombés dans la lèchefrite.

Pilez la vieille perdrix, mouillez la purée de bouillon de bœuf et de jus, la videz dans une casserole, faites bouillir pendant dix minutes et versez sur le ragoût en passant au tamis.

Faites mijoter pendant une heure.

« Ce plat de choux surmonté de deux belles perdrix, dit le docteur Roques, qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire ? »

M[me] du Deffant a appelé le souper la quatrième fin de l'homme; le perdreau rouge est le rôti des soupers de minuit pendant les mois d'automne et d'hiver. On le mange chaud ou froid, avec des truffes noires cuites dans un court-bouillon de vin rouge, ou mieux renfermées dans une vessie et soumises à la vapeur comme la poularde de la Bresse.

Si les truffes sont froides, on les arrose d'excellente huile d'olive mêlée à quelques cuillerées du court-bouillon.

Le perdreau rouge accepte volontiers d'être bourré de truffes noires.

Choisissez des truffes noires, rondes et odorantes, les lavez, les essuyez, les pelez et les coupez en

morceaux de la dimension d'une noisette, les mettez dans une casserole foncée de graisse fondue de poularde de la Bresse ou de beurre frais, mêlez-y un hachis composé de deux ou trois foies blonds de poulardes et de truffes, arrosez d'un demi-verre à Bordeaux de fine Champagne, assaisonnez de sel, de poivre, d'une légère pincée d'épices, remuez le mélange sans le mettre sur le feu, garnissez-en l'intérieur des perdreaux et fermez par une couture l'orifice du cloaque.

Entourez des parures des truffes les perdreaux enveloppés dans un linge, et après quelques jours les faites rôtir selon la règle.

Si on veut les servir comme entrée au premier service, on préparera la sauce suivante :

Placez dans une casserole un poulet, un litre et demi de bouillon de bœuf, un demi-verre de vin blanc sec, un bouquet garni et les parures d'une livre de truffes ; salez légèrement.

Après une heure et demie, retirez le poulet, faites réduire de moitié et passez au tamis.

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre frais mêlé à quinze grammes de farine, remuez le mélange jusqu'à ce qu'il prenne la couleur havane, le mouillez de quelques cuillerées de jus, travaillez la pâte qui se forme, et l'éclaircissez en ajoutant en petite quantité à la fois du jus et de l'essence préparée.

Incorporez à cette sauce des truffes noires lavées, pelées et coupées en rouelles de quatre millimètres d'épaisseur, salez, poivrez et faites mijoter pendant un quart d'heure.

Déposez les truffes sur un plat chaud ainsi que les perdreaux, mêlez le jus tombé de la lèchefrite à la sauce, la dégraissez, la faites réduire, et, la passant au tamis, la répandez sur le ragoût.

« La bartavelle est à la perdrix rouge ce que les cardinaux sont aux archevêques. »

On sert ordinairement les perdreaux rouges ornés de la riche parure de plumes qu'ils portaient vivants. L'œil est satisfait d'un étalage de brillantes couleurs, et on lui complait en voilant les traits de la mort sous les signes apparents de la vie ; mais le gibier refroidit pendant qu'on le pare, et pour les gourmets et les habiles, ce n'est pas la plume qui fait l'oiseau.

CHAPITRE XIV

LE GIBIER-PLUME A CHAIR NOIRE

Les épinards à la crème pour canapés de gibiers de marais.

« Le suc rouge d'un gigot de mouton des Ardennes ou de Pré-Salé s'harmonise à merveille avec la teinte verdoyante des épinards, c'est presque l'arc-en-ciel pour les yeux d'un gourmand. »

Docteur J. ROQUES,
Traité des plantes usuelles.

Grimod de la Reynière exalte l'épinard, mais n'indique aucune façon de l'apprêter.

« Quoique ce légume soit fort commun, dit-il, il n'en est pas moins le désespoir de l'avarice et celui de l'industrie, parce que l'apprêt est aussi dispendieux que difficile, surtout lorsqu'il s'agit de le faire paraître dans toute sa gloire. L'épinard vaut peu par lui-même, mais c'est une cire vierge, susceptible de recevoir toutes les impressions ; aussi, entre les mains d'un homme habile, il peut acquérir une grande valeur. Tel plat d'épinards a fait à lui seul la réputation d'un cuisinier. »

Voici la recette d'un gourmand émérite, le docteur J. Roques :

« Comment faut-il manger les épinards ? Consultez votre goût, c'est le meilleur guide. Cependant, si vous faites beaucoup d'exercice, faites-les nourrir de bon bouillon, et lorsqu'on vous les servira, arrosez-les vous-même avec du jus de gigot, de rosbif ou de volaille. »

Le bouillon est un condiment peu corsé et bien fade ; le jus tombé d'un rôti et répandu sur les épinards apportés sur la table ne leur donne pas une onctuosité savoureuse. Les légumes doivent cuire dans les sucs juteux qu'on y mêle.

En Bugey, on dit : « L'oseille au jus, les épinards à la crème. »

A la fin de septembre, coupez des épinards nouveaux, de l'espèce à feuilles courtes, à petites côtes, et les employez au moment où ils viennent d'être cueillis.

Retranchez les queues, lavez les feuilles et les déposez dans de l'eau froide.

Remplissez une bassine d'eau de rivière ou de source, celle de puits durcit les légumes et les jaunit, ajoutez une poignée de sel en grains, et l'eau commençant à bouillir, plongez-y les épinards.

Activez l'ébullition, tenez le vase découvert et les épinards conserveront leur couleur verte.

Enlevez l'écume montant à la surface de l'eau, comprimez les feuilles et les empêchez de surnager.

Dès qu'elles cèdent sous la pression du doigt, les jetez dans l'eau froide, les égouttez, les pressez pour les sécher et les hachez très finement.

Mettez dans une casserole trente grammes de beurre frais et les épinards, les faites cuire et roussir pendant trois heures sur un feu modéré, les remuez souvent et les nourrissez de beurre frais et de graisse de cailles si vous en avez.

Les trois heures étant écoulées, singez d'une demi-cuillerée de farine et remuez fréquemment.

Après un quart d'heure, versez dans la casserole six cuillerées de jus et six décilitres de crème, la répandant en petite quantité à la fois, salez et poivrez.

Les épinards doivent avoir une certaine consistance et ne pas être trop éclaircis; la pratique détermine la mesure à observer.

S'il reste des épinards, le lendemain, incorporez-y du lait et deux œufs battus, mélangez ces éléments, les salez, les poivrez et les mettez dans un plat à gratin. Disposez à la surface trois ou quatre lames minces de beurre frais, mettez au four et faites cuire pendant quarante minutes.

Ce gratin est un mets commun, d'une sapidité de bon aloi fort agréable.

Quand on vous présentera des épinards accommodés suivant la recette du Bugey, n'en acceptez pas si la cuiller employée pour les servir ne reste pas teinte d'une couleur vert foncé.

On les prépare aussi d'une autre manière ; ce n'est pas celle du Bugey, mais ils sont plus faciles à digérer et fort bons si le beurre et la crème sont de qualité supérieure.

On fait un roux suivant la règle, et le mélange étant devenu couleur havane, on le mouille de crème répandue en petite quantité à la fois, on le travaille pendant au moins dix minutes, on y mêle les épinards finement hachés, et, après avoir salé et poivré, on fait mijoter pendant quarante minutes.

Quelques morceaux de mie de pain taillés en losanges, dorés dans la friture, décorent et embellissent le plat.

Le gibier de marais.

> « La bécassine se meurt ; la bécassine est morte... »
>
> TOUSSENEL, *Tristia.*

« La bécassine est ordinairement fort grasse, dit le gastronome Buffon, et sa graisse, d'une saveur fine, n'a rien du dégoût des graisses ordinaires ; on la cuit comme la bécasse, sans la vider, et partout on la recherche comme un gibier exquis. »

Elle visite le Bugey vers le milieu de septembre, au moment des pluies de l'équinoxe ; aux premières gelées, elle part et va hiverner dans les Marais-Pontins et dans les Marismas du Guadalquivir.

Elle pique la terre et fouille dans la vase ; comme l'abeille qui convertit en miel le suc des fleurs, elle change, en une substance fort appréciée des gourmands, les résidus terreux et les vermisseaux dont elle fait sa nourriture.

En automne, elle est très grasse ; à son retour au printemps elle est maigre, et sa chair, desséchée par la cuisson, fleure le marécage.

Dans le temps où ils sont appariés, les oiseaux ne sont plus bons à être mangés ; ce serait une raison de les laisser en repos et de ne pas les tuer, mais la plupart des hommes aiment mieux cueillir un fruit vert et le jeter que de le laisser mûrir pour d'autres.

Quelques auteurs confondent la bécassine avec la bécasse. Selon Alexandre Dumas et Plumerey, « bécasse, bécassine et bécasseau ne diffèrent que par la grosseur. »

Les gastronomes ne font pas de semblables confusions. Le fumet de la bécassine n'a pas plus de rapport à celui de la bécasse que le vin de Bourgogne à celui de Bordeaux. « *Amica scolopax, sed magis amica veritas,* » j'aime la bécasse, mais la vérité m'oblige à reconnaître la supériorité de la bécassine dont la chair est autrement fine et fondante.

Elle doit être mortifiée avant d'être mise à la broche.

Les Grecs vidaient et lavaient le gibier. Dans le

Plutus d'Aristophane, un des personnages dit à un autre : « Caron, va laver au puits les bécassines, on verra tout de suite ce que tu sais faire. »

Les Romains se contentaient de le vider et on lit dans Apicius : « *et mittes ficedulas curatas*, ajoutez des becfigues vidés. » Aujourd'hui, vider des bécassines est un gros péché, mais les laver est un cas réservé.

Des gourmands prescrivent de les cuire *vert*, *viande saignante*, c'est une opinion subversive et condamnée.

La bécassole est plus grosse, mais ne diffère de la bécassine ni par le plumage, ni par le goût.

Belon, un gourmand *très illustre* et *très précieux*, l'a fort bien caractérisée.

« La bécassine est fournie de haute graisse qui réveille l'appétit endormi, provoque à bien discerner le goût des francs vins ; quoi sachant, ceux qui sont bien rentés la mangent pour se faire bonne bouche. »

Le borgnat, ou bécassine sourde, serait le premier de tous les gibiers si le becfigue n'existait pas. C'est la bécassine en plus petit format ; il ne dépasse pas l'alouette en grosseur. Amaigri par les privations de l'hiver ou par la fièvre de l'amour, il a le privilége de conserver encore du parfum et de la succulence.

Toussenel le proclame : « Gibier hors ligne pour la broche, comme pour la casserole. »

Le borgnat et le becfigue ne doivent être mangés que rôtis, et il faudrait employer des brochettes d'or, puisque les hommes réservent ce métal pour le service et l'usage de ceux jugés dignes des plus grands honneurs.

Les écrivains gastronomes n'ont donné au râle vert ni les louanges ni le rang qui lui sont dus.

On trouve en Bugey quatre oiseaux appartenant à la famille des râles : le râle des genêts ou roi de cailles, le râle d'eau, le râle vert appelé aussi *pied vert*, et enfin la girardine dite marouette ou râle baillon.

Le râle des genêts a fait l'objet d'un chapitre spécial. Buffon ne nomme pas le râle vert. Toussenel dit que « c'est un gibier de beaucoup supérieur à la poule d'eau et au râle rouge ». Constater cette supériorité n'est pas rendre justice au râle vert, un des gibiers les plus remarquables ; la poule d'eau et le râle rouge ne méritent pas d'être cités.

Le *pied vert* des marais du haut Bugey, devenu une pelote de graisse blanche, est peut-être au dessus de la bécassine. Le fumet de celle-ci, comme le parfum de certaines fleurs, impressionne fortement l'odorat ; celui du *pied vert* est moins vif, mais sa chair est d'une finesse incomparable. Le vulgaire n'est pas de cet avis, mais l'on peut dire avec Vauvenargues : « *Que le goût du plus grand nombre*

n'est pas juste. » De tous les gibiers, le pied vert est le plus rapidement corrompu, *il faut le manger au bout du fusil.*

La girardine est un diminutif du pied vert, comme le borgnat en est un de la bécassine. « C'est, dit Buffon, un gibier délicat et recherché ; ceux surtout que l'on prend en Piémont, dans les rizières, sont très gras et d'un goût parfait. »

Dans les marais situés près du lac du Bourget et du Rhône, entre le Colombier et les monts de la Chautagne, habitent la bécassole, la bécassine, le borgnat, le pied vert et la girardine. Ces espèces, à chair fondante, composent en Bugey le rôti de gibier par excellence ; il n'en est point ainsi dans toutes les contrées : sur les bords du Nil, la bécassine n'est pas mangeable, et dans d'autres pays elle n'est qu'un morceau médiocre.

Avec un rôt de bécassines ou de pieds verts, on apporte des épinards ; chacun en étend une couche sur sa rôtie brûlante et parée des *honneurs de ces dames*, l'amphitryon donne le signal et tous les gourmands mordent à l'unisson dans leurs tartines grassement capitonnées. Cette heureuse alliance des épinards crémeux avec les entrailles à grand bouquet des gibiers de marais, produit des effets merveilleux ; l'odorat est rassasié de réjouissants fumets, le palais béatifié de saveurs exquises et le gosier caressé de sensations veloutées.

C'était au mois de septembre, le jour de l'ouverture de la chasse, le soleil couchant envoyait des feux couleur hortensia sur les rochers de la Chautagne. Leur fusil sur l'épaule, mes convives, suivis de leurs chiens, entrèrent dans le triclinium de mon cellier de Culoz. Comme le faisait Scaurus, je n'invite mes amis à ma table qu'en nombre égal à celui des Grâces ou à celui des Muses ; exceptionnellement, j'avais réuni dix chasseurs.

Vingt pieds verts tués le matin, tous *de très haute et très excellente graisse*, ornaient deux brochettes d'argent liées à une broche de fer provisoirement étendue sur une table de marbre.

Quatre céroféraires portaient chacun un flambeau d'argent et quatre thuriféraires, munis de pots à moutarde attachés à de longues cordes, balançaient ces encensoirs culinaires d'où s'échappait une odorante fumée d'encens. En qualité de pontife officiant crossé, je portais la broche. Nos têtes ceintes de pampres entremêlés de roses, nous nous dirigeâmes processionnellement au foyer de ma cuisine.

Après nous être rendu les révérences et les saluts liturgiques, la vestale préposée à l'entretien du feu de mon potager coucha la broche et monta le mécanisme qui devait mettre le rôti en mouvement ; alors un lévite me présenta un antique verre de cristal de la capacité d'un demi-litre, aussi précieux que les

coupes de Crassus gravées par Mentor. Sur l'une des faces, on lit ces mots :

« Révérend père Barnabé, capucin de la Roche, 1769. »

Ce vase sacré était rempli de sel fin aussi blanc que la neige et réservé pour les sacrifices ; j'en répandis une pincée sur les oiseaux, voulant montrer que la sagesse devait présider à leur cuisson, et nous revînmes à la salle du festin en observant le même ordre.

La pompe de cette cérémonie, les vapeurs des sauces mêlées à la fumée de l'encens, avaient exalté mes convives, et nous nous mîmes à table avec l'entrain épanoui qu'ont ordinairement ceux qui en sortent.

Lorsque chacun eut pris sa place et mangé quelques cuillerées d'un consommé bienfaisant, je fis apporter une amphore remplie d'un vieux vin couleur d'ambre, je me levai tenant mon verre, et je dis : Versez en l'honneur de la chasse nouvelle et du raisin qui va mûrir. O mes amis ! buvez cette généreuse liqueur, que sa couleur vermeille réjouisse vos yeux, que sa douceur charme vos lèvres, que son feu enflamme notre amitié, que ses fumées voilent vos chagrins, que sa vieillesse vous donne ses longs jours et que le baiser de nos coupes soit le signe du rapprochement de nos cœurs.

Le chamaillis des verres ayant eu lieu, on servit successivement un ombre chevalier étoffé d'une sauce aux queues d'écrevisses à la Nantua, les harestecks de deux levrauts sur une sauce béarnaise, le somptueux rôti de pieds verts et des épinards à la teinte verdoyante; vinrent ensuite des agarics sauvages à la Bordelaise, le pâté de la belle Aurore et trente douzaines d'écrevisses des Rousses cardinalisées selon le rite du prieur. Le court-bouillon mutin qui les avait rougies exhalait d'*agrointantes* senteurs et remplissait la bouche d'une si agréable brûlure, qu'on était encore excité à en augmenter l'acuité plutôt qu'à l'amoindrir. Nous sablâmes six bouteilles de vieux vin de Champagne glacé, portant la marque cristal de Rœderer.

Le moka versé dans des tasses profondes, les cigares et les pipes furent allumés; nous avions tous la folâtre ébriété de la jeunesse, et chacun dépensa sans mesure sa gaieté, son esprit et sa soif. Mais tout prend fin, minuit sonna, et comme mes hôtes voulaient chasser dans les marais en regagnant Belley le lendemain, je les invitai à venir goûter le sommeil que rendait nécessaire la perspective d'une marche pénible sur un sol détrempé et sous les rayons brûlants du soleil de septembre.

La grive.

« Et que direz-vous donc, quand vous verrez les grives rôties ? »
ARISTOPHANE, *Les Archaniens.*

Les gourmets de tous lès pays et de tous les temps ont adoré la grive.

Horace la préférait aux autres gibiers.

« *Nil melius turdo.* »
« Rien de meilleur qu'une grive. »

Martial la proclamait le plus exquis des oiseaux.

« *Inter aves turdus, si quis me judice certet,*
« *Inter quadrupes prima gloria lepus.* »

« A mon avis, la grive est le plus parfait de tous les gibiers-plume. »

Et le poète aime mieux ceindre sa tête d'une brochée de grives que d'une couronne de roses ou de feuilles de nard.

« Si j'étais riche, dit Toussenel, je mettrais dès demain l'éloge de la grive au concours. Le prix consisterait en un pâté de grives monstre, orné de cent bouteilles de Haut-Brion-Larrieux. »

C'est ainsi que parle Juvénal : « Si j'étais riche, si

ma fortune répondait à mon affection, je ferais traîner aux autels un taureau plus gras qu'Hispulla. »

Malheureusement ces fantaisies naissent dans l'esprit de ceux impuissants à les réaliser.

On devrait décerner un prix à l'auteur de l'ouvrage indiquant les meilleurs moyens de propager les oiseaux et d'en empêcher la destruction. Bientôt le gibier n'existera plus et la nouvelle génération sera privée du plus noble et du plus salutaire des rares plaisirs de ce monde. Un bon chasseur est presque toujours un bon soldat, et la chasse est l'apprentissage de la guerre. Michel-Ange Blondus, dans l'épître dédicatoire de son livre, disait au vaincu de Pavie sortant des prisons de Madrid : « Par la chasse on a de bons soldats, et avec de bons soldats on conserve sa liberté. » La propagation du gibier serait une œuvre patriotique. De nos jours, les jeunes gens ne le rencontrant plus et perdant la passion de le poursuivre, cesseront l'exercice le plus utile au développement et à la vigueur du corps.

La famille des grives est très nombreuse.

En Bugey, on trouve le mauvis, la draine, la litorne et la grive de vigne.

Le mauvis est quelquefois assez abondant dans nos montagnes ; cette espèce a sous les ailes des plumes couleur jaune-orangé ; elle arrive au mois de novembre et part avant Noël.

La draine ne vaut ni le mauvis, ni la grive de vigne. « Belon assure que la chair de la draine, qu'il appelle la grande grive, est de meilleur goût que celle des trois autres espèces ; mais cela, dit Buffon, est contredit par tous les autres gastronomes et par notre propre expérience. » Buffon est dans le vrai, et sous le naturaliste paraît le fin gourmand.

La litorne, vulgairement appelée *tiatia*, se nourrit de baies sauvages, sa chair dure et sèche a l'odeur et l'amertume de la graine de genièvre.

La meilleure grive est celle de vigne, c'est l'oiseau des derniers soleils de l'automne. Grasse, elle est succulente, maigre elle est détestable. Au commencement d'octobre, elle descend du Nord et des altitudes élevées, et vient dans nos vallées avant de gagner les régions où la température est moins rude pendant l'hiver. Le matin elle sort des bois, traverse les brouillards tendus comme des suaires sur les flancs des montagnes, s'abat dans les vignes et dans les *hautins* pour manger les insectes qu'elle découvre au pied des ceps ; ses desserts sont des graines de mercuriale, dont elle est très friande.

Elle a la mauvaise réputation de s'enivrer des raisins oubliés par les vendangeurs, c'est une bacchante, et l'on dit en parlant d'un ivrogne : « Saoûl comme une grive. »

Dans le Midi de la France, elles mangent des olives et s'engraissent finement.

Buffon assure que « dans le Bugey on recherche les nids de grives, ou plutôt leurs petits, dont on fait de fort bons mets. »

Il a été mal renseigné, car les gourmands du Bugey n'ignorent pas que les jeunes oiseaux encore dans leur nid ne sont pas bons à manger.

On attend quelques jours avant de rôtir la grive et on ne la vide pas.

Son foie, vert foncé, couleur de la patine formée sur les bronzes antiques, mérite une mention spéciale ; il est sans contredit meilleur que celui des autres oiseaux. Après l'avoir extrait du corps de la bête, on l'étend sur la rôtie brûlante amollie par le beurre, on le saupoudre de sel et de poivre mêlés et on le savoure dans le recueillement.

La grive est apprêtée rôtie ou en salmis comme la bécasse, ou en crépinettes.

Détachez les filets des grives, c'est-à-dire la partie charnue, sur les flancs de l'oiseau, enlevez l'épiderme recouvrant la chair.

Hachez finement une truffe noire, un peu de jambon cuit, deux foies blonds de poulardes de la Bresse, ceux des grives, les restes de leur chair, salez poivrez et liez ces éléments en y mêlant un œuf battu.

Masquez de cette farce, et de tous les côtés, chacun des filets de grive, et les enveloppez ensuite

séparément dans des morceaux de toilette de porc fraîche, nettoyée et dépouillée des parties les plus grasses. Trempez dans des blancs d'œufs battus en neige les filets ainsi recouverts, et les enduisez de fine panure.

Faites-en frire quatre à la fois dans la poêle émaillée contenant du beurre cuit, les retirez lorsqu'ils seront d'une belle couleur d'or, et tous étant cuits, les servez accompagnés d'une sauce mayonnaise.

La bécasse du Bugey.

« Je ne connais pas de rôti qui réjouisse d'une façon plus complète le palais et le nez. »

TOUSSENEL, *Ornithologie passionnelle.*

Dans son grand dictionnaire de cuisine, Alexandre Dumas a écrit ces lignes au mot *Bécasse* :

« C'est le premier des oiseaux noirs et la reine des marais. Pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la finesse de sa chair, elle est recherchée par les gourmets de toutes les classes. Ce n'est, hélas ! qu'un oiseau de passage. Mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Les bécasses à la broche sont, après le faisan, le rôti le plus distingué. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs

qu'au grand Lama : des rôties mouillées d'un bon jus de citron, reçoivent les déjections et sont mangées avec respect par les fervents amateurs. »

Cette tirade n'a pas jailli de la plume du célèbre romancier; elle est extraite de l'*Almanach des gourmands*, de Grimod de la Reynière.

La bécasse n'est pas la reine des marais, elle est la reine des bois, ou mieux, comme l'a dit excellemment un des plus illustres *bécassiers* de la Bresse, « la bécasse est le faisan des bois qui n'en ont point d'autre. »

« Les pays de France, dit Toussenel, qu'elles affectionnent particulièrement sont : à l'ouest, la Bretagne, la Vendée et les Landes; à l'est, l'Alsace, la Franche-Comté, le Bugey et les Alpes; au centre, le Cantal et les Cévennes. On en trouve partout ailleurs dans le mois de novembre et jusqu'à l'arrivée des froids; mais nulle part on ne les rencontre en aussi grande quantité que dans les environs de Belley et de Grenoble. »

Le passage commence dans le Bugey vers la fin d'octobre et continue jusqu'au milieu de décembre. Elles voyagent pendant la nuit, surtout si le vent du nord-est se lève et si les nuages voilent la pâle clarté de la lune.

Selon la température de la saison, elles suivent les cimes et les flancs des montagnes, ou bien elles

s'abattent dans les taillis et les futaies des coteaux de nos vallées.

Ne cherchez ni d'où elles viennent ni où elles vont, elles sont répandues sur tout le globe, excepté au pôle nord ; quelques-unes font leurs nids sous les sapins du Valromey.

Il y a trente ans, au cercle des chasseurs de Belley, au mois de novembre, à huit heures du soir, on voyait les *bécassiers* en guêtres de peau et en souliers ferrés, assis autour d'un poêle de faïence ; la salle était remplie de la fumée de leurs pipes ; les chiens fatigués dormaient sous les tables, les uns arrondis en boule et pliés en cercle, les autres le corps horizontalement allongé sur le plancher, les membres raidis et étendus. Les chasseurs racontaient leurs aventures, les grandes espérances du matin et les grosses déceptions du soir. Tous étaient unanimes à reconnaître que la plus attrayante des chasses est celle de la bécasse.

On la cherche dans les bois ; l'âme est vivement impressionnée dans les vastes solitudes, et le bruit léger de la feuille qui tombe, ou le vol rapide de la bécasse traversant une clairière, font encore mieux percevoir le profond silence qu'on entend sous les voûtes des forêts.

La bécasse morte doit être déposée dans un endroit frais et sec, on peut la suspendre par les

pattes ; la poche contenant les intestins repose alors sur la charpente osseuse, et n'étant pas pressée par leur poids, ne sera pas rompue au moment de la décomposition des tissus.

Les jeunes ont la chair plus tendre que les adultes, leurs pattes sont d'une couleur plus claire et leurs ergots moins durs.

Les yeux enfoncés et comme fondus, les plumes délustrées, sont indices que la bécasse est tuée depuis longtemps.

« Il ne faut pas la manger trop tôt, dit M. Elzéar Blaze, aussi parfait gastronome qu'habile chasseur et spirituel écrivain ; son arome ne serait pas assez développé, vous auriez une chair sans goût et sans saveur. » Mais j'ajoute, ne la mangez pas trop tardivement, peu de personnes l'aiment, comme Montaigne, « *fort mortifiée, iusqu'à l'altération de la senteur.* »

Si elle n'est ni grasse, ni suffisamment mortifiée, sa chair est dure et insipide.

Il est facile de reconnaître quand elle est *faite à point* : chaque matin ouvrez son bec, l'approchez sous vos narines, et si vous sentez une légère odeur faisandée, préparez la brochette d'argent.

On ne vide, ni on ne truffe la bécasse, le parfum des truffes absorbe tous les autres ; en gastronomie comme en littérature, la pureté du goût distingue

les gourmets, et le *sortita decenter* d'Horace n'est compris que des délicats.

La règle est de la rôtir, gardez-vous « de la barder de lard, comme l'étaient de fer les chevaliers du moyen âge ». Sous sa cuirasse, elle restera blême, semblable à ces vierges des premières amours, atteintes du mal qui flétrit leurs attraits.

Les *honneurs* tombés de la bête pendant sa rotation sont reçus sur des canapés recouverts de beurre frais.

L'aile noire est le morceau du clerc, la cuisse blanche celui du procureur, le plus gourmand l'offre au plus digne, comme Philippe-Auguste offrait sa couronne, sachant que personne n'oserait l'accepter.

« *Nunc est bibendum.* »

Le moment est venu de boire votre meilleur vin rouge. Qu'on apporte les jus sacrés de Vougeot et de Chambertin, purs des sacrilèges mélanges qu'inventa l'âpre rapacité des marchands. Dégustez en silence ; quelle symphonie d'aromes et de saveurs ! Pythagore entendait, disait-il, le concert des astres ; ceux de Samos, ses concitoyens, ignorant l'astronomie et la mathématique, écoutaient vainement, ils n'entendaient pas le concert, « *ignoti nulla cupido.* »

Un magistrat de la Bresse, comme tant d'autres, était un fervent amateur de cet oiseau ; quand on le

lui apportait rôti, ce dévot gourmet remplissait son hanap d'un vieux vin de Bourgogne, déposait sur son assiette la bécasse fumante, et se couvrant la tête d'une serviette blanche, il cachait la victime et le vin précieux du sacrifice sous les plis savamment disposés de son voile gastronomique; isolé des profanes, il méditait les inénarrables fumets renfermés et retenus pour lui seul dans le tabernacle improvisé.

Les bécasses n'ont pas les mêmes mérites dans tous les pays; celles du Bugey et du Dauphiné sont supérieures à celles de Bretagne, d'Espagne et d'Italie; comme les becfigues, elles s'engraissent en quelques jours.

Il y en a deux espèces, la grosse et la petite. Celle-ci arrive dans le Bugey au commencement de décembre, on l'appelle *volette*.

Quelques-unes prennent leurs quartiers d'hiver dans nos bois, près des sources chaudes; leur graisse est alors épaisse, fine et blanche, semblable à celle des poulardes de Bény ou de Marboz.

Au mois de mars, les nomades reviennent du Midi, mais ne séjournent pas. A cette époque, toutes s'amaigrissent, sont sèches, coriaces et déjà fiancées; cependant ces considérations n'émeuvent pas les maîtres de nos destinées, ils ouvrent la chasse et l'arrêté d'ouverture est le signal du massacre des hases fécondées et des perdrix appariées.

Les députés, les préfets et les ministres mangeront toujours des bécasses, mais bientôt le contribuable qui les paye et les offre n'en mangera plus et je doute qu'on lui abandonne les têtes.

Il y a vingt ans, les bécasses étaient déjà moins abondantes qu'autrefois, mais leur nombre diminue chaque année.

Si le législateur ne prend pas d'énergiques mesures, la bécasse sera « rayée de la liste des rôtis de France ».

Ministre de l'intérieur et de la justice, députés, conseillers généraux et préfets, écoutez les malédictions que Toussenel vous adresse dans ses *Tristia* :

« Malheur aux gardiens infidèles de la fortune publique, qui, par vice d'ignorance ou par crime d'incurie, auront laissé se perdre entre leurs mains les biens dont ils avaient la garde, car ils peuvent compter ceux-là que Dieu les fera passer à sa gauche au jour de sa justice ! »

Le salmis de bécasse du Bernardin Dom Crochon, cellerier de l'abbaye de Saint-Sulpice dans la vicomté de Lompnes en Valromey.

> « *Les sauces et les ragoûts, c'est l'art même de la cuisine.* »
>
> NESTOR ROQUEPLAN

La recette du fameux salmis du Bernardin dom Claudon, de l'abbaye de Haute-Seillé, a été donnée, en 1806, par Grimod de la Reynière ; depuis cette époque, on la trouve dans tous les dispensaires de cuisine.

« On prend trois bécasses rôties à la broche, mais peu cuites, on les divise selon les règles de l'art, ensuite on coupe les ailes, les cuisses, l'estomac et le croupion, et on range à mesure ces morceaux sur une assiette.

« Dans le plat sur lequel on fait la dissection et qui doit être d'argent, on écrase les foies et les déjections de l'oiseau, et l'on exprime le jus de quatre citrons bien en chair et le zeste coupé très mince d'un seul. On dresse ensuite sur ce plat les membres découpés qu'on avait mis à part, on les assaisonne avec quelques pincées de sel blanc et de poudre d'épices fines (à défaut de cette poudre on mettra du

poivre fin et de la muscade), deux cuillerées de l'excellente moutarde de Maille et Aclocque ou de Bordin, et un demi-verre de très bon vin blanc. On met ensuite le plat sur un réchaud à esprit de vin et l'on remue pour que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement et qu'aucun ne s'attache.

« On a grand soin d'empêcher le ragoût de bouillir, mais lorsqu'il approche de ce degré de chaleur, on l'arrose de quelques filets d'excellente huile vierge. On diminue le feu et l'on continue de remuer pendant quelques instants. Ensuite on descend le plat et l'on sert de suite, et à la ronde sans cérémonies, ce salmis devant être mangé très chaud. »

Ce salmis est une salade chaude ; en pensant au jus de quatre citrons, on ressent dans la bouche une sensation aussi désagréable que celle éprouvée par l'oreille au grincement strident d'une lame de couteau sciant un bouchon de liège.

Le salmis de bécasse du Bernardin Dom Crochon est bien préférable.

Faites rôtir deux bécasses et disposez dans la lèchefrite, au dessous de ces oiseaux, huit tranches de pain d'un demi-centimètre de hauteur, ouatées de beurre frais.

Lorsque les bécasses arrosées et salées selon la règle auront cuit pendant trente-cinq minutes, les retirez de la broche et les tenez en réserve ainsi que les canapés.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot de bouillon de bœuf, un petit verre de fine Champagne, six échalotes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un bouquet composé de quelques branches de thym, de persil et de cerfeuil, salez, poivrez et faites bouillir.

Sur ces entrefaites, découpez vos oiseaux, parez les ailes, les cuisses, les estomacs, les croupions, les têtes et rejetez les cœurs et les gésiers ; pilez les foies, les parures et les entrailles retirées des corps, délayez d'un verre d'excellent vin rouge la purée obtenue, versez dans la casserole contenant les hauts goûts et faites bouillir pendant vingt minutes.

Déposez dans une autre casserole les membres des bécasses et les trempez de la sauce passée au tamis, ajoutez une cuillerée d'huile d'olive fine, un verre de jus et le suc de la moitié d'un citron.

Faites bouillir pendant un quart d'heure, goûtez la sauce et faites les corrections nécessaires si elle est trop douce ou trop relevée.

Placez sur les viandes les rôties de pain, de manière qu'elles ne baignent pas complètement et soient tenues soulevées au dessus du liquide, couvrez la casserole et faites mijoter.

Vingt minutes écoulées, les canapés étant détrempés et amollis, les retirez, les déposez sur un plat chaud et les couronnez des morceaux de vos bêtes.

Si la sauce est trop longue, la réduisez, la faisant bouillir à grandes vagues et la remuant sans interruption; dès qu'elle commence à masquer la cuiller et à épaissir, la passant au tamis, la répandez sur le salmis et servez sans retard.

En procédant ainsi, l'on n'a point à redouter le goût farineux communiqué au salmis par un roux mal fait; les saveurs combinées dans de justes proportions sont bien fondues, et le palais satisfait n'est pas surpris par la violence et le feu des épices.

Le vénérable Dom Crochon, chasseur passionné, mort en odeur de gourmandise, remplissait les fonctions de cellerier à l'abbaye de Saint-Sulpice, dans la vicomté de Lompnes, quand, en 1782, Brillat-Savarin vint au couvent célébrer la fête de saint Bernard; c'était ce moine dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque. Dom Crochon a formulé ce proverbe répandu en Bugey : « On fait toujours plaisir aux gens en venant les voir; si ce n'est pas en entrant, c'est en sortant. »

Je termine et parodiant le trait du moine, je dis à mon tour : « Un avocat est toujours assuré de plaire, si ce n'est pas en parlant, c'est en se taisant. »

MA TERRE NATALE, ADIEU!

« La cataracte retentissante me poursuivait comme une passion, le rocher élevé, la montagne, la forêt épaisse et profonde et leurs formes étaient pour moi un désir, un sentiment, un amour. »

WILLIAM WORDSWORTH.

J'ai souvent éprouvé de douces émotions en écrivant ces pages. A l'attrait de m'occuper des oiseaux, je joignais, dans ma pensée, les images charmantes des sites du Bugey qu'ils habitent ou qu'ils traversent, et mes impressions d'autrefois renaissaient aussi vives. Si je traitais de la caille ou de la perdrix, je voyais le soleil couchant et la campagne colorée des teintes qui reparaissent aux mêmes époques et aux mêmes heures pendant le mois de septembre et l'automne; je sentais le parfum des foins desséchés et l'odeur des chaumes brûlés avant les semailles, je me figurais des enfants teillant du chanvre dans les prés ou se balançant sur des branches unies; je me rappelais les circonstances les plus indifférentes, le son connu de la cloche d'un village, la note dolente d'une courtilière à la tombée de la nuit; alors j'évoquais le passé, les êtres chéris qui ne sont plus et ceux que la destinée a éloignés de moi et conduits sous d'autres cieux.

Une vieille demoiselle du Bugey, devenue aveugle et contrainte de sortir de son château vendu par des créanciers, se fit conduire dans chacun des appartements ; ne pouvant plus les voir, elle voulut les toucher une dernière fois, et de ses mains débiles elle tâtonnait, en pleurant, les murs et les meubles qui l'avaient vue naître et qu'elle aimait, elle embrassa le vieux chêne sous lequel elle s'était assise depuis soixante ans.

Aux approches du départ, avant de quitter nos riants coteaux et de descendre moins gaiement que Léonidas au funèbre souper dont nul ne peut décliner l'invitation, j'ai voulu rassembler les traditions oubliées de la bonne cuisine de mon pays. Chaque œuvre a son objet et son but, et la recette du gâteau de lavaret est au moins aussi utile qu'une ode, fût-elle de Pindare. Le corps a ses besoins plus impérieux que ceux de l'esprit, et tous les jours arrive une heure où même les contempteurs des plaisirs de la table préfèrent le plus mauvais dîner à un service à la meilleure des tragédies en trois actes.

Pour mettre fin à ces discours et comme je l'ai fait à la première page de ce volume, m'adressant aux gourmands, je les prie d'agréer mes faibles efforts, heureux de réserver à ce troupeau, que je voudrais nourrir encore quelquefois, les restes d'une faim qui tombe et d'une soif qui s'éteint.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE V

CHAPITRE VI

CHAPITRE VII

CHAPITRE VIII

CHAPITRE IX

CHAPITRE X

CHAPITRE XI

CHAPITRE XII

CHAPITRE XIII

CHAPITRE XIV

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4151

Microfilm No:

Date	Particulars
OCT 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

50





